



LAPORAN TUGAS AKHIR DESAIN INTERIOR  
RD 141501

## DESAIN INTERIOR MOKKO FACTORY & COFFEE BERGAYA MODERN INDUSTRIAL SEBAGAI SARANA INFORMASI PERKEMBANGAN PENERBANGAN INDONESIA

Muhammad Farhan Pradana  
NRP.3410100109

Dosen Pembimbing  
Thomas A.K, S.Sn, MT.  
NIP. 19750429 200112 1002

Ir. Prasetyo Wahyudie, MT.  
NIP. 1965120 198903 1003

JURUSAN DESAIN INTERIOR  
FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN  
INSTITUT TEKNOLOGI SEPULUH NOPEMBER  
SURABAYA  
2016



**INTERIOR DESIGN FINAL PROJECT PROPOSAL**  
**RD 141501**

**INTERIOR DESIGN OF MOKKO FACTORY & COFFEE  
WITH MODERN INDUSTRIAL STYLE  
AS INFORMATION FACILITIES OF INDONESIAN AVIATION HISTORY**

**Muhammad Farhan Pradana**  
**NRP.3410100109**

**Advisor**  
**Thomas A.K, S.Sn, MT.**  
**NIP. 19750429 200112 1002**

**Ir. Prasetyo Wahyudie, MT.**  
**NIP. 1965120 198903 1003**

**INTERIOR DESIGN DEPARTMENT**  
**FACULTY OF CIVIL ENGINEERING AND PLANNING**  
**SEPULUH NOPEMBER INSTITUTE OF TECHNOLOGY**  
**SURABAYA**  
**2016**



## LEMBAR PERSETUJUAN

### DESAIN INTERIOR MOKKO FACTORY & COFFE BERGAYA MODERN INDUSTRIAL SEBAGAI SARANA INFORMASI PERKEMBANGAN PENERBANGAN INDONESIA

#### TUGAS AKHIR

Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Memperoleh Gelar Sarjana Teknik

Pada

Jurusan Desain Interior  
Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan  
Institut Teknologi Sepuluh Nopember

Oleh

**Muhammad Farhan Pradana**  
**NRP 34710100109**

Disetujui oleh Tim Pembimbing Tugas Akhir :

1. Thomas A.K, S.Sn, MT .....(Pembimbing 1)  
NIP 19750429 200112 1002
2. Ir. Prasetyo Wahyudie, MT. ....(Pembimbing 2)  
NIP 1965120 198903 1003



**SURABAYA,**  
**21 JULI 2016**

# **DESAIN INTERIOR MOKKO FACTORY & COFFEE BERGAYA MODERN INDUSTRIAL SEBAGAI SARANA INFORMASI PERKEMBANGAN PENERBANGAN INDONESIA**

Nama Mahasiswa : Muhammad Farhan Pradana

NRP : 3410100109

Pembimbing 1 : Thomas A.K, S.Sn, MT.

Pembimbing 2 : Ir.Prasetyo Wahyudie, MT.

## **ABSTRAK**

Laporan ini berjudul “*Desain Interior Mokko Factory & Coffee Bergaya Modern Industrial Sebagai Sarana Informasi Perkembangan Penerbangan Indonesia*” studi analisis isi pada karya ilmiah Tugas Akhir Desain Interior. Foto bersejarah merupakan salah satu media penyampaian pesan dalam bentuk visual, komunikasi visual ini diharapkan mampu menggantikan peran tulisan atau kata-kata dalam penyampaian pesanya. Mokko Factory merupakan kafe yang cukup bersaing pada masa sekarang. Dan diterapkan pada kafe ini sebuah desain konsep yang berbeda untuk menambah gaya tarik konsumen, juga menambahkan fasilitas *Informasi perkembangan penerbangan Indonesia* sebagai sarana belajar dan informasi bersama tentang dunia penerbangan, dan juga dilengkapi dengan sarana fasilitas seperti galeri, ruang audio visual dan simulasi penerbangan.

Permasalahan pada kafe ini adalah sepi pengunjung, kurangnya fasilitas dan suasana yang kurang memuaskan konsumen yang menjadi hal yang harus di perhatikan, maka dari itu dengan konsep bangunan dengan tema Modern Industrial dan di dukung dengan fasilitas tambahan seperti, galeri dan beberapa diorama yang akan membuat kafe ini lebih ramai daripada sebelumnya.

Perancangan ini bertujuan untuk mengidentifikasi nilai minat para konsumen dalam pengetahuan tentang penerbangan. Metode yang digunakan yaitu teknik penelitian untuk memaparkan foto yang ditanyakan secara objektif, sistematis dan kuantitatif. Ada dua sumber data yang digunakan, data primer dengan melakukan wawancara kepada beberapa pengunjung dan owner, dari riset kepustakaan untuk mendapatkan informasi penting lainnya, dasar pengaturan, serta dasar teori agar diperoleh kerangka pikir dan pemecahan secara teoritis terhadap apa yang diteliti.

Hasil perancangan ini adalah pertama, adanya pengaruh signifikan terhadap kepuasan konsumen kafe. Hal ini disebabkan seluruh dimensi pelayanan dengan adanya upaya-upaya untuk pengunjung dapat merasakan langsung area pembelajaran dan fasilitas museum yang sedang ditempatinya dalam kondisi baik dan menyenangkan.

**Kata Kunci :** Desain, Interior, Cafe, Penerbangan

## ABSTRACT

The study is titled "Interior Design of Mokko Factory & Coffee with Modern Industrial as Information Facilities of Indonesian Aviation History" content analysis study on the scientific work of Interior Design Research. Historical Photo is one of the medium to deliver the message in the form of visual, visual communications are expected to replace the role of writing or words in photos . Mokko Factory is the grwowing competitive cafe at the present time. And applied to the studio to increase the tensile strength of consumer , also added educational facilities with photography as a means of learning all about of Indonesian Aviation History, and is also equipped with the facilities of gallery, audio visual room and flight simulation.

Problems in this cafe is lack of visitors, lack of facilities and atmosphere unsatisfactory consumer should be things to be noticed, and therefore the concept of building the Java theme Deconstruction and supported with additional facilities such as, gallery and some dioramas that will make the studio more crowded than ever.

This study aims to identify the value of the interest of the participants in learning about photography and the photographic quality of customer service. The method used is a research technique for exposing photos in question in an objective, systematic and quantitative. There are two sources of data used, the primary data by conducting interviews to some visitors and owner, of the research literature to obtain other important information, basic settings , as well as the basic theory and frameworks in order to obtain the theoretical breakdown of what is studied.

The results of this study are first , the existence of significant influence on cafe customer satisfaction. This is due to the whole dimension of service with the attempts to direct visitors can experience learning areas and museum facilities are being occupied in good condition and fun.

**Keyword :** Design, Interior, Cafe, Aviation



## DAFTAR ISI

Lembar Pengesahan .....	iii
Abstrak .....	iv
Abstract .....	v
Daftar Isi.....	vi
Daftar Gambar .....	viii
Daftar Tabel & Diagram .....	ix

### BAB I

PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Pengertian Judul.....	3
2.1. Definisi .....	3
1.3. Identifikasi Masalah.....	4
1.4. Perumusan Masalah .....	4
1.5. Tujuan .....	5
1.6. Manfaat .....	5
1.7. Ruang Lingkup Desain .....	6
1.8. Target Konsumen/Pengunjung .....	6
1.9. Sistematika Penyusunan Laporan .....	6

### BAB II

KAJIAN PUSTAKA .....	9
2.1. Tinjauan Tentang Kafe .....	9
2.1.1. Jenis-jenis Kafe.....	10
2.1.2. Sejarah Singkat Kafe .....	12
2.1.3. Sistem Pelayanan pada Kafe.....	12
2.1.4. Program Ruang Kafe Secara Umum.....	13
2.1.5. Macam-macam Kafe Ternama di Indonesia.....	15
2.2. Pengertian Museum dan Galeri .....	19
2.2.1. Perbedaan Museum dengan Galeri .....	19
2.2.2. Klasifikasi Museum .....	22
2.2.3. Klasifikasi Galeri .....	19
2.3. Tinjauan Tentang Penerbangan Indonesia.....	22
2.3.1. Sejarah Penerbangan Indonesia .....	23
2.3.2. Pendirian Industri Pesawat Terbang di Indonesia .....	25
2.3.3. Perintisan Pesawat Terbang di Indonesia .....	26
2.4. Kajian Tentang Langgam Modern.....	28
2.5. Kajian Tentang Langgam Industrial .....	29
2.6. Kajian Eksisting dan Observasi .....	32
2.6.1. Mokko Factory & Coffee.....	32
2.6.2. Mokko Factory & Coffee Royal Plaza .....	33

2.7. Studi Pemandangan.....	36
2.7.1. J.Co Donuts & Coffee Plaza Surabaya .....	38
<b>BAB III</b>	
METODOLOGI PENELITIAN .....	39
3.1. Tahap Pengumpulan Data.....	42
3.1.1. Observasi Lapangan.....	43
3.2. Wawancara .....	44
3.3. Studi Literatur .....	44
<b>BAB IV</b>	
ANALISA DATA	
4.1. Tahap Analisa Data.....	45
4.2. Analisa Material Elemen Pembentuk Ruang .....	47
4.3. Studi Pengembangan .....	50
<b>BAB V</b>	
KONSEP DESAIN.....	55
5.1. Rangkuman Hasil Analisa.....	55
5.2. Konsep Desain .....	56
5.3. Transformasi Konsep Desain .....	57
<b>BAB VI</b>	
PENUTUP.....	60
6.1. Kesimpulan .....	60
6.2. Saran.....	60
Daftar Pustaka .....	62
Lampiran. ....	64
Biodata Penulis.....	65

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 (a) Logo J.Co.....	15
Gambar 2.1 (b) Logo Starbucks .....	16
Gambar 2.1 (c) Logo Coffee Toffee .....	17
Gambar 2.1 (d) Logo Excelso .....	18
Gambar 2.4 (a)Contoh Langgam Modern Pada Interior Bangunan .....	29
Gambar 2.5 (a)Contoh Langgam Industrial Pada Interior Bangunan .....	31
Gambar 2.6 (a)Logo Mokko Factory & Coffee .....	32
Gambar 2.6 (b)Tampak Depan Mokko Factory & Coffee .....	33
Gambar 2.6 (c) Meja Display Mokko Factory & Coffee .....	34
Gambar 2.6 (d)Area Makan Mokko Factory & Coffee.....	35
Gambar 2.7 (a)Tampak Depan J.Co Plaza Surabaya .....	36
Gambar 2.7 (b) Meja Display J.Co Plaza Surabaya.....	37
Gambar 2.7 (c) Meja Makan J.Co Plaza Surabaya .....	37
Gambar 2.7 (d) Meja Display J.Co Plaza Surabaya.....	38
Gambar 2.7 (e)Dapur Ekspose J.Co Plaza Surabaya .....	38
Gambar 4.3 (a)Konsep Desain Modern Industrial .....	38
Gambar 4.4 (a)Contoh Bentuk Analogi (Cabin Pesawat) .....	38
Gambar 4.4 (b)Contoh Lampu Sebagai Elemen Estetis Industrial .....	38



## DAFTAR TABEL & DIAGRAM

Diagram 3.1 Alur Metode Perancangan.....	41
Diagram 3.2 Alur Metode Pengambilan Data.....	43
Diagram 4.1 Skema Pengunjung Mokko Factory & Coffee .....	41
Diagram 4.2 Analisa Pencahayaan.....	51
Tabel 5.1 Hasil Analisa Area Kasir .....	55
Tabel 5.2 Konsep Desain .....	56
Tabel 5.3 Transformasi Konsep Desain .....	57



## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

Budaya untuk meminum kopi di warung kopi atau cafe sebenarnya bukan budaya baru di masyarakat Indonesia, negara Indonesia memiliki dua provinsi yang dikenal sebagai sentra kopi yaitu, provinsi Aceh dan Daerah Istimewa Yogyakarta. Namun belakangan ini maraknya kafe waralaba dari luar negeri yang hadir di Indonesia, fenomena ini mempengaruhi kebudayaan di kalangan anak muda dan masyarakat menengah ke atas, yang menjadikan kafe bukan hanya menjadi tempat untuk menikmati secangkir kopi tetapi juga sebagai tempat berkumpul dengan kerabat, keluarga, maupun rekan kerja

Semakin maraknya warung kopi modern dan kafe di Surabaya yang menjadikan kafe sebagai pola hidup di masyarakat bahkan sebagai kebutuhan, hal itu menjadikan bisnis kafe merupakan suatu bisnis yang menjanjikan di Surabaya dan para pemilik kafe juga dituntut berpikir lebih kreatif untuk menciptakan konsep yang berbeda dari kafe-kafe yang sudah ada. Hal ini sudah tentu untuk menarik perhatian pengunjung.

Hal itu dijadikan sebagai alasan dasar mengapa Mokko Factory & Coffee hadir dengan konsep menggabungkan sarana informasi perkembangan penerbangan Indonesia dengan kafe bergaya modern industrial yang berlokasi di dekat bandar udara Juanda Surabaya. Di Surabaya sendiri belum memiliki sejenis museum atau galeri tentang dirgantara Indonesia atau penerbangan Indonesia, hal ini menjadi landasan mengapa Mokko Factory & Coffee di Surabaya menambahkan fasilitas seperti diorama, galeri, audio visual penerbangan Indonesia dan alat simulasi penerbangan yang bisa dinikmati oleh semua pengunjung Mokko Factory, sehingga pengunjung dapat mendapatkan kesan berwisata di dalam kafe.



Lokasi kafe Mokko Factory & Coffee yang berdekatan dengan bandar udara juanda memungkinkan pengunjung kafe dapat melihat langsung proses lepas landas dan mendarat suatu pesawat, dan menimbulkan kesan berbeda ketika pengunjung sedang menikmati hidangan dari kafe dan melihat pemandangan berbagai macam pesawat dari beragam maskapai penerbangan yang melintas secara dekat.

Dari segi sejarah, Surabaya juga memiliki sejarah penting tentang perkembangan penerbangan Indonesia yaitu, pada tanggal 19 Februari 1913 seorang penerbang berkebangsaan belanda J.W.E.R Hilger berhasil menerbangkan sebuah pesawat jenis Fokker dalam kegiatan pameran yang berlangsung di Surabaya. Penerbangan tersebut tercatat sebagai penerbangan pertama di Hindia Belanda (sekarang Indonesia).<sup>1</sup> Dan pada tahun 1978, berdasarkan keputusan menteri perhubungan nomor KM 50/OT/Phb-78, tentang susunan organisasi dan tata kerja pelabuhan udara dan Sentra Operasi Keselamatan Penerbangan (SENOPEN), menunjuk 7 wilayah yang dijadikan kantor SENOPEN yaitu Medan, Pekanbaru, Palembang, Surabaya, Bali, Ujung Pandang dan Biak. Fungsi dari kantor SENOPEN adalah pemberian pelayanan navigasi penerbangan di Indonesia.<sup>2</sup>

Dari berbagai landasan di atas yang menunjukkan seharusnya masyarakat Surabaya memiliki semangat tentang penerbangan di Indonesia, tetapi masih kurangnya pengetahuan seperti ini dikarenakan tidak adanya museum atau galeri tentang penerbangan Indonesia di Surabaya. Maka dari itu konsep Mokko Factory & Coffee yang mengkombinasikan antara fungsi dari kafe dengan sarana yang dimiliki oleh museum atau galeri penerbangan.

---

<sup>1</sup> [www.nkri.web.id/sejarah-penerbangan-indonesia](http://www.nkri.web.id/sejarah-penerbangan-indonesia)

<sup>2</sup> [www.hubud.dephub.go.id/page/detail/91](http://www.hubud.dephub.go.id/page/detail/91)



## 1.2. Pengertian Judul

Pengertian judul secara terminology adalah sebagai berikut :

### 1.2.1. Definisi.

#### a) Desain Interior.

Dari tinjauan pustaka :

Desain interior adalah bidang keilmuan yang bertujuan untuk dapat menciptakan suatu lingkungan binaan (ruang dalam) beserta elemen-elemen pendukungnya, baik fisik maupun non fisik, sehingga kualitas kehidupan manusia yang berada di dalamnya menjadi lebih baik.<sup>3</sup>

#### b) Mokko Factory & Coffee

Sebuah brand coffe shop yang bukan sekedar menyajikan kopi tetapi juga beraneka makanan ringan seperti roti, donat dan yogurt

#### c) Modern

Kata Modern, berasal dari bahasa Latin moderna yang berarti masa kini, terbaru atau mutakhir. Modern dalam ilmu sosial merujuk kepada bentuk transformasi dari keadaan yang kurang maju atau kurang berkembang ke arah yang lebih baik.<sup>4</sup>

#### d) Industrial

Desain Industri atau Industrial adalah suatu kreasi tentang bentuk, konfigurasi, atau komposisi garis atau warna, atau gabungan daripadanya yang berbentuk tiga dimensi atau dua dimensi yang memberikan kesan estetis dan dapat diwujudkan dalam pola tiga dimensi atau dua dimensi serta dapat dipakai untuk menghasilkan suatu produk.<sup>5</sup>

#### e) Sarana informasi

---

<sup>3</sup> [www.fsrds.itb.ac.id/?page\\_id=14](http://www.fsrds.itb.ac.id/?page_id=14)

<sup>4</sup> [www.id.wikipedia.org/wiki/modernisasi](http://www.id.wikipedia.org/wiki/modernisasi)

<sup>5</sup> [www.dgip.go.id/desain-industri](http://www.dgip.go.id/desain-industri)



Memiliki sebagian fungsi seperti museum dan galeri yang bertujuan sebagai sarana edukasi dan sumber informasi tentang perkembangan suatu budaya dan perkembangan.

f) Penerbangan Indonesia

Satu kesatuan sistem yang terdiri atas pemanfaatan wilayah udara di Indonesia, pesawat udara Indonesia, bandar udara Indonesia, angkutan udara Indonesia, navigasi penerbangan dan keselamatan penerbangan serta prediksi penerbangan masa depan Indonesia.<sup>6</sup>

### 1.3. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah yang didapat dari Mokko Factory antara lain :

- a) Keadaan interior eksisting yang memerlukan area yang lebih luas, agar mencakup semua ruang yang dibutuhkan
- b) Desain ruang pada brand-brand kafe ternama sangat melekat, sehingga desain ruang mereka menjadi serupa
- c) Sirkulasi ruangan yang kurang tertata
- d) Pemanfaatan ruang yang harus optimal ketika menggabungkan kafe dengan fasilitas museum

### 1.4. Perumusan Masalah

Mendesain Mokko Factory & Coffee yang di dalamnya terdapat beberapa fasilitas seperti galeri, ruang audio visual, dan simulasi penerbangan yang menjadi sarana informasi dan rekreasi, ruang VIP juga terdapat di lantai atas sebagai menunjang kebutuhan pertemuan dan rapat bagi para karyawan kantor, dari segi desain interior perpaduan kenyamanan dari desain modern dipadukan dengan desain industrialis yang berkesan hangat, sehingga mampu menciptakan sensasi bagi pengunjung.

---

<sup>6</sup> [www.id.wikipedia.org/org/wiki/penerbangan](http://www.id.wikipedia.org/org/wiki/penerbangan)





### **1.5. Tujuan**

Tujuan yang akan di capai pada perancangan ini adalah :

- a) Menghasilkan desain kafe yang memiliki sarana informasi tentang perkembangan penerbangan Indonesia.
- b) Menghasilkan desain untuk memunculkan kesan kuat dari perpaduan langgam modern dan industrial agar menciptakan kesan ruang yang unik
- c) Menghasilkan desain tentang penambahan fasilitas pada Mokko Factory berupa galeri, ruang audio visual dan simulasi penerbangan untuk menambah wawasan dan menjadikan Mokko Factory & Coffee sebagai sarana rekreasi yang berbeda.
- d) Menghasilkan desain tentang area lahan eksisting terpilih yang menonjolkan view bandar udara Juanda untuk mendukung atmosfer sekitar area kafe ke dalam cafe.
- e) Menginformasikan bagi pengunjung tentang andil penerbangan Indonesia bagi penerbangan dunia.

### **1.6. Manfaat**

- Mendesain Mokko Factory & Coffee yang kemudiian diharapkan dapat menunjang sebagian fasilitas museum penerbangan dan memberikan pengalaman yang baru serta tambahan wawasan bagi pengunjung Mokko Factory & Coffee dan dapat membantu dalam memperkenalkan perkembangan penerbangan Indonesia.
- Sebagai alternatif sarana rekreasi di Surabaya yang diharapkan pengunjung dari luar kota yang berpergian dengan pesawat bisa berkunjung karena lokasi kafe yang berdekatan dengan bandar udara Juanda.
- Bagi pembaca, penelitian ini dapat memberikan informasi secara tertulis maupun sebagai refrensi.



### **1.7. Ruang Lingkup**

Denah eksisting yang digunakan merupakan denah arsitektur. Denah eksisting tersebut terletak di Jl.Raya By Pass Bandara Juanda yang memiliki view langsung ke arah Bandara Juanda dan pengunjung dapat melihat aktifitas bandara dari jarak dekat sehingga mendukung atmosfer sekitar area Mokko Factory & Coffee ke dalam area kafe.

### **1.8. Target Konsumen**

Target pengunjung Mokko Factory & Coffee ini adalah masyarakat umum, baik pelajar, keluarga atau instansi. Namun yang paling sering adalah pelajar dan keluarga yang menjadikan kafe Mokko Factory & Coffee sebagai sarana rekreasi dan edukasi, namun bagi para instansi atau karyawan juga dilengkapi dengan area VIP yang tersedia di lantai atas.

### **1.9. Sistematika Penyusunan Laporan**

#### **a. Bab I : Pendahuluan.**

Berisi tentang abstrak, latar belakang, identifikasi masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan, manfaat, ruang lingkup desain, metodologi riset desain, dan sistematika penulisan laporan.

#### **b. Bab II : Kajian Pustaka dan Studi Pbandingan.**

Berisi tentang pengambilan data yang bersumber dari buku referensi maupun data yang bersumber dari internet yang digunakan sebagai pedoman dalam pengembangan laporan ini. Analisa studi pbandingan berdasarkan obyek kafe Mokko Factory & Coffee yang telah ada dan akan menjadi studi pbandingnya dan komparatornya.

#### **c. Bab III : Metodologi Riset.**

Berisi tentang cara pengambilan data yang mendukung pustaka kafe Mokko Factory. Metodologi digunakan untuk menganalisa data-data yang akan digunakan dan diaplikasikan pada desain interior cafe Mokko Factory & Coffee.



d. Bab IV : Analisa.

Setelah data-data yang diperlukan sudah terkumpul, maka selanjutnya data tersebut diolah dan dianalisis. Analisa data dilakukan untuk mencari konsep desain cafe Mokko Factory & Coffee.

d. Bab V : Konsep Desain.

Setelah data sudah teranalisis maka poses selanjutnya mencari konsep desain yang sesuai dengan tema/konsep Mokko Factory & Coffee & Coffee bergaya modern industrial sebagai sarana informasi perkembangan penerbangan Indonesia.

e. Bab VI : Penutup.

Bab ini adalah bab penutup yang berisikan kesimpulan terhadap hasil konsep desain dan saran-saran yang diberikan yang dapat bermanfaat bagi cafe Mokko Factory & Coffee.



*( Halaman ini sengaja dikosongkan )*



## **BAB II**

### **KAJIAN PUSTAKA**

#### **2.1. Tinjauan Tentang Kafe**

Kafe / Cafe dari bahasa perancis secara harfiah adalah (minuman) kopi, kemudian menjadi tempat dimana seseorang bisa minum-minum tidak hanya kopi, tetapi juga termasuk minuman ringan dan minuman yang beralkohol rendah.<sup>7</sup> Di Indonesia, kafe berarti semacam tempat sederhana, tetapi cukup menarik untuk makan makanan ringan, dengan ini kafe berbeda dengan warung.

Sebuah kafe cenderung merujuk kepada sebuah organisasi yang secara esensial menyediakan kopi atau minuman panas lainnya. Kafe juga memiliki beberapa ciri-ciri sebuah bar, dan beberapa ciri-ciri sebuah restoran, tetapi kafe cenderung memiliki perbedaan yang unik, seperti namanya kafe lebih berfokus untuk menyajikan minuman kopi, teh dan berbagai minuman hangat dan dingin lainnya bahkan makanan ringan. Banyak kafe di Timur Tengah dan di wilayah pendatang Asia Barat dan dunia barat juga menyediakan shisha (nargile) dengan variasi perasa yang dicampur dengan tembakau lalu dihisap melalui sebuah hookah.

Dari suatu pengamatan budaya, kafe banyak memberikan layanan sebagai pusat-pusat interaksi sosial. Kafe dilihat memberi kesempatan kepada anggota-anggota sosial untuk berkumpul, berbicara, menulis, membaca, menghibur satu sama lain atau membuang waktu, baik secara individu, keluarga atau dalam kelompok kecil. Kafe sangat identik dengan suasana yang nyaman dan berbeda dengan restoran yang hanya berfokus pada penjualan makanan, ada beberapa jenis kafe yang berbeda dari segi sajian dan makanan yang ditawarkan seperti burger kafe, steak kafe, dimsum kafe dan aneka snack dan pastry.

---

<sup>7</sup> [www.id.wikipedia.org/wiki/kafe](http://www.id.wikipedia.org/wiki/kafe)





### **2.1.1. Jenis-jenis Kafe**

Berbagai macam jenis kafe diantaranya adalah :

#### *a) Coffee Shop*

Coffee Shop adalah suatu restoran informal yang menyajikan hidangan hangat dan sandwich atau makan ringan yang telah siap saji. Hampir semua Coffee Shop menggunakan sistem Table Service, Table Service adalah sistem order menu dimana prosesnya tamu atau pengunjung dipersilahkan duduk terlebih dahulu, kemudian memesan menu yang tersedia lalu sajian yang dipesan akan diantarkan ke meja tamu atau pengunjung, ketika selesai menyantap sajian yang disediakan lalu kemudian baru membayarnya. Sistem seperti ini banyak digunakan di restoran, terutama untuk jenis restoran seafood, chinese food dan dining restaurant. Coffee Shop terkadang juga menawarkan hidangan atau sajian untuk sarapan, biasanya Coffee Shop juga cenderung menyediakan tempat untuk perokok, baik berupa smoking area atau area outdoor.

#### *b) Cafeteria*

Cafeteria adalah jenis kafe yang menyajikan makanan atau hidangan yang telah siap saji, berbeda dengan kafe pada umumnya, Cafeteria juga menyediakan makanan berat seperti nasi atau lauk-pauk. Pada Cafeteria tidak ada Table Service, pada umumnya pelanggan mengambil piring kemudian berjalan beriringan untuk mengambil atau memilih sendiri menu yang diinginkannya. Hidangan yang telah disajikan bisa berupa menu yang telah komplet per porsinya, atau juga terdiri dari berbagai macam pilihan hidangan yang dapat dipilih oleh pengunjung atau pelanggan. Cafeteria terkadang disebut juga sebagai Self-Serviced Restaurant.

#### *c) Coffee House*

Kafe casual pada umumnya tidak menggunakan Table Service, dan menekankan pada hidangan kopi dan beberapa minuman ringan lainnya.



Perbedaan utama dari sebuah Coffee House adalah karena kafe tipe ini membiarkan pelanggannya untuk duduk santai berlama-lama dan tidak ada desakan untuk meninggalkan area kafe meskipun sudah selesai menyantap sajian yang disediakan, oleh sebab itu Coffee House sering dijadikan sebagai tempat-tempat pertemuan atau tempat meeting.

*d) Pub*

Berasal dari sebuah kebudayaan bangsa inggris kuno Pub merupakan singkatan dari Public House adalah bar yang menyajikan beberapa hidangan ringan. Pada kebudayaan inggris kuno Pub lebih cenderung menyajikan minuman-minuman yang memiliki kadar alkohol seperti beer dan vodka, namun pada era sekarang pub bukan hanya menyediakan minuman-minuman beralkohol, tetapi juga hidangan ringan lainnya seperti snack hingga minuman-minuman hangat seperti kopi dan teh.

*e) Bistro dan Brasserie*

Di perancis, Brasserie adalah kafe yang merangkap sebagai restoran yang menghadirkan makanan dalam suasana yang santai, sedangkan Bistro adalah nama yang lebih umum untuk sebuah kafe yang menyediakan hidangan atau sajian dengan harga di kisaran menengah hingga atas. Dalam bahasa Inggris, Bistro bisa berarti Fast Casual-Dining Restaurant, dengan menu-menu yang ditawarkan berbau eropa, atau bisa juga disebut sebagai kafe yang menawarkan menu atau hidangan yang lebih lengkap.

### **2.1.2. Sejarah Singkat Kafe**

Kafe pertama kali didirikan di Constantinopel pada tahun 1500, kemudian pada tahun 1672 seorang yang bernama Pascal menjual minuman kopi dalam sebuah kedai pameran Saint-Germain, Paris. Dari situ ia memperkenalkan dan meneruskan usahanya ke berbagai negara di Eropa. Eksistensi kafe terus berkembang sehingga pengertian kafe menjadi berubah. Palais-Royal, Grands Boulevard, Left Bank dan Boulogne adalah



kafe-kafe yang dibuat dalam nafas modern mengikuti perkembangan jaman. (Cole, 1998:71). Kafe selanjutnya berkembang di Eropa terutama di Paris. Kafe terletak di penggir jalan biasanya berada di luar ruangan. Seiring perkembangan jaman, kafe akhirnya memperhatikan interior dalam sistem pelayanannya. Kafe dengan cepat menjadi bagian integral dari budaya Perancis dari pemunculan pertamanya, berawal dari pembukaan Kafe Procope di tepi kiri tahun 1689 dan café Régence di Palais Royal setahun kemudian. Kafe di kebun beberapa distrik menjadi populer pada abad ke-18, dan dapat dianggap sebagai cafe teras pertama di Perancis, ini tidak akan terkenal hingga trotoar dan jalan boulevard mulai muncul pada pertengahan abad ke-19. Kafe adalah perhentian penting dalam perjalanan menuju atau dari kantor bagi banyak warga Perancis, dan khususnya saat makan siang.

### **2.1.3. Sistem Pelayanan pada Kafe**

Pelayanan harus mampu memberikan servis kepada konsumen dengan baik sehingga konsumen merasa puas secara fisik dan psikologis yang berbeda dengan kafe lain. Hal yang paling terpenting dalam pemberian kepuasan bagi para tamu yaitu pelayanan. Adapun sistem yang dapat diberikan adalah sebagai berikut.

- a) *Table Service*, adalah sistem pelayanan dimana para tamu duduk di kursi menghadap meja makan dan kemudian makanan maupun minuman diantarkan, disajikan kepada para tamu tadi. Dalam hal ini yang menyajikan makanan dan minuman adalah waiter/waitress.
- b) *Counter Service*, adalah suatu sistem pelayanan restoran bagi para tamu yang datang langsung menuju ke counter. Apabila makanan dan minuman yang dipesannya sudah siap maka akan disajikan kepada tamu tadi di atas counter. Petugas yang menyajikan makanan dan minuman bisa waiter/waitress atau langsung oleh juru masaknya. Pelayanan model ini lebih praktis, hemat tenaga dan waktu. Counter di sini memiliki pengertian



meja panjang yang membatasi dua ruangan ruang dapur dengan ruangan restoran.

- c) *Carry Out Service*, kadang-kadang juga disebut Take Out Service yaitu pelayanan restoran kepada para tamu yang datang untuk membeli makanan yang telah siap atau yang disiapkan terlebih dahulu, dibungkus dalam boks atau kotak untuk dibawa pergi, jadi makanan dan minuman tidak dinikmati di tempat.
- d) *Self Service*, atau kadang-kadang disebut juga Buffet Service ialah suatu sistem pelayanan restoran yang menghidangkan semua makanan secara lengkap (dari hidangan pembuka, hidangan utama, hidangan penutup dan sebagainya) telah ditata dan diatur dengan rapi di atas meja hidang atau meja prasmanan. Para tamu secara bebas mengambil sendiri hidangannya sesuai dengan selera maupun kesukaannya. Sedangkan untuk minuman panas, seperti teh atau kopi, pada umumnya disajikan kepada para tamu oleh petugas.

#### **2.1.4. Program Ruang Kafe Secara Umum**

Menurut Fred Lawson, dalam bukunya yang berjudul *Restaurant Planning & Design*, (1994:45) menjelaskan bahwa tata ruang restoran tentunya dirancang dan dibangun dengan pertimbangan siklus kegiatan operasional dimulai dari ruangan sebagai tempat melakukan kegiatan awal yakni penerimaan bahan mentah kemudian diproses sampai dengan penyajiannya. Semua tahapan tersebut memerlukan ruangan yang memadai. Oleh karena itu, persyaratan ruangan kafe dibedakan menjadi dua yaitu :

- a) Ruangan depan (Front Area), yaitu ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan diperuntukkan bagi pelanggan restoran sebagai daerah pelayanan, seperti ruang makan, bar, cocktail lounge, ruang parkir tempat ibadah dan lain sebagainya. Persyaratan ruangan kafe :



- Luas area memenuhi standar
- Penyekat antara kafe dan dapur harus tahan terhadap api
- Tersedianya pintu darurat dan tangga darurat
- Selalu terpasang alat deteksi kebakaran
- Pintu keluar masuk pelanggan dan pegawai harus terpisah
- Cukup penerangan
- Sirkulasi udara memadai dan tersedianya pengatur suhu udara
- Bersih, rapi dan sanitasi (memenuhi syarat kesehatan)
- Kualitas bahan bangunan memenuhi standar
- Lay out ruangan yang tercipta mudah dirubah
- Mudah untuk dibersihkan dan dirawat

b) Ruang Belakang (Back Area), yaitu ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan sebagai area penyimpanan, persiapan, pengolahan produk makanan dan minuman yang mana sebagai tempat aktivitas kerja bagi karyawan kafe dan sebagai daerah terlarang bagi pelanggan untuk masuk ke dalamnya seperti dapur, gudang, tempat penumpukan sampah, steward area dan lain sebagainya. Sehingga syarat-syarat back area :

- Cukup Penerangan
- Gudang penyimpanan bahan makanan terpisah sesuai jenisnya
- Lantai tidak licin dan dibuatkan selokan-selokan saluran pembuangan air yang memadai dan lancar
- Terpasangnya alat penghisap dan saluran pembuangan asap dapur saluran air bersih lancar dan mencukupi





### 2.1.5. Macam-macam Kafe Ternama di Indonesia

Dibawah ini adalah macam-macam kafe ternama di Indonesia, dibawah ini tidak menunjukan peringkat:

#### a) J.Co

Dari segi brand J.Co memang sudah terkenal di Indonesia, kafe waralaba ini mengkhususkan menunya dalam donat, youghurt dan beragam kopi serta minuman dingin lainnya. Perusahaan ini di dirikan oleh Jhonny Andrean Group pada tahun 2005 dan sekarang sudah memiliki 5 cabang di berbagai negara, yaitu Indonesia, Malaysia, Singapura, Filipina dan China.



Gambar 2.1(a) Logo J.Co

Sumber : [wikipedia.org/wiki/J.CO\\_Donuts](https://wikipedia.org/wiki/J.CO_Donuts) (2016)

#### b) Starbucks

Starbucks Corporation adalah sebuah perusahaan kopi dan jaringan kedai kopi global asal Amerika Serikat yang berkantor pusat di Seattle, Washington. Starbuck adalah perusahaan kedai kopi terbesar di dunia, dengan 20.336 cabang di 61 negara, termasuk 13.123 di Amerika Serikat, 1.299 di Kanada, 997 di Jepang, 793 di Britania Raya, 732 di China, 473 di Korea Selatan, 306 di Meksiko, 282 di Taiwan, 204 di Filipina dan 164 di Thailand. Sejak didirikan tahun 1917 di Seattle sebagai pemanggang dan pengecer biji kopi setempat, Starbucks meluas dengan cepat. Pada tahun 1990-an Starbucks membuka kedai baru setiap hari kerja, satu tahap yang terus dilanjutkan sampai tahun 2000-an.



Kedai pertama di luar Amerika Serikat atau Kanada dibuka pada pertengahan tahun 1990-an, dan jumlah kedainya di luar negeri mewakili sepertiga dari total kedai Starbucks di seluruh dunia. Perusahaan ini berencana membuka 900 kedai baru di luar Amerika Serikat pada tahun 2009, dan telah menutup 300 kedai di Amerika Serikat sejak 2008.<sup>8</sup>



*Gambar 2.1(b) Logo Starbucks*

*Sumber : [wikipedia.org/wiki/Starbucks](http://wikipedia.org/wiki/Starbucks) (2016)*

#### c) Coffee Toffee

Coffee Toffee adalah perusahaan kopi yang mendedikasikan seluruh gairah, kecintaan dan antusiasme kepada dunia kopi. Sebagai perusahaan lokal dan sebagian besar bahan baku yang digunakan untuk membuat kopi berasal dari Indonesia sendiri. Coffee Toffee didirikan pertama kali pada akhir tahun 2005 di kota Surabaya oleh Odi Anindito. Pada awalnya Coffee Toffee adalah sebuah kedai kecil yang diperuntukan untuk tempat berkumpul kalangan sendiri, teman dan rekan-rekan dekat saja. Garasi rumah yang berada di jalan Dharmahusada 181, Surabaya menjadi saksi bisu langkah awal terciptanya sebuah bisnis bernama Coffee Toffee. Garasi mobil kala itu di sulap oleh pasangan Odi dan Rakhma sebagai tempat bersantai untuk menikmati kopi bersama teman-teman. Pada tahun 2004, Odi Anindito mempunyai kesempatan untuk melanjutkan pendidikan di Melbourne, Australia tepatnya di Swinburne University. Selagi kuliah, beliau bekerja part-time di salah satu lokal coffee shop Melbourne. Di tempat inilah,

---

<sup>8</sup> [www.id.wikipedia.org/wiki/starbucks](http://www.id.wikipedia.org/wiki/starbucks)



beliau belajar mengenai dunia kopi serta baru mengetahui bahwa Indonesia adalah termasuk tiga negara penghasil kopi terbesar dunia. Semenjak itu dia mengembangkan bisnis ini menjadi lebih pesat.



*Gambar 2.1(c) Logo Coffee Toffee*

*Sumber : coffeetoffee.co.id/images\_logo (2016)*

d) Excelso

Excelso adalah sebuah outlet kopi di Indonesia, yang didirikan di Indonesia pada tahun 1991. Saat ini jumlah gerai Kafe Excelso kini menjadi 65 yang tersebar di lebih 15 kota seperti Jakarta, Bogor, Bandung, Surabaya, Semarang, Palembang, Makassar, Cirebon dan wilayah lainnya. Kafe Excelso terdiri dari tiga model yaitu de 'Excelso, Kafe Excelso, dan Excelso Express. Model de 'Excelso dibangun dengan konsep café resto dengan desain yang lebih mewah dan berbeda di setiap gerainya, pelayanan yang lebih personal, penyajian yang lebih baik serta pilihan makanan dan minuman yang lebih banyak. Kafe Excelso merupakan gerai dengan konsep kafe. Dan Excelso Express merupakan mini kafe atau gerai kecil.



*Gambar 2.1(d) Logo Excelso*

*Sumber : wikipedia.org/wiki/excelso (2016)*

e) The Coffee Bean & Tea Leaf

The Coffee Bean & Tea Leaf, kadang-kadang disingkat The Coffee Bean atau Coffee bean, adalah sebuah waralaba kedai kopi yang bermarkas di Los Angeles, Amerika Serikat dan dimiliki serta dikelola oleh International Coffee & Tea, LLC. Kedai Coffee Bean pertama kali dibuka tahun 1968. Di Indonesia, The Coffee Bean & Tea Leaf dikelola langsung oleh Trans Corp melalui PT Trans Coffee. Didirikan pada tahun 1963, The Coffee Bean & Tea Leaf adalah yang tertua dan terbesar rantai swasta spesialis kopi dan teh toko di Amerika Serikat. Dengan reputasi yang unggul, perusahaan adalah pemimpin dalam inovasi produk, setelah mengembangkan Ice Blended asli. The Coffee Bean & Tea Leaf melayani lebih dari 100 juta kopi dan teh minuman setiap tahun di seluruh dunia.

## **2.2 Pengertian Museum dan Galeri**

Museum Berdasarkan *International Council of Museum (ICOM)* Museum adalah lembaga yang bersifat tetap, tidak mencari keuntungan, melayani masyarakat dan perkembangannya, terbuka untuk umum, memperoleh, merawat menghubungkan dan memamerkan artefak-artefak perihal jati diri manusia dan lingkungannya untuk tujuan studi, pendidikan dan rekreasi. Sedangkan galeri adalah ruangan atau gedung tempat memamerkan benda atau karya seni, yang biasanya juga menjual atau melelang barang yang terdapat di galeri tersebut



### **2.2.1. Perbedaan Museum dengan Galeri**

Asosiasi Museum Amerika (AMA) mendefinisikan museum sebagai suatu lembaga (institusi) “yang dikelola seperti halnya sebuah institusi sosial dan swasta nirlaba, yang berada pada suatu dasar permanen untuk tujuan-tujuan pendidikan dan estetis secara esensial” yang “memelihara dan memiliki atau memanfaatkan obyek-obyek nyata, yang bergerak maupun tak bergerak dan memamerkannya secara teratur “yang” memiliki paling sedikit satu anggota staf profesional atau pegawai yang bekerja penuh waktu, “dan dibuka untuk masyarakat secara teratur sedikitnya 120 hari per tahun” (Kotler dan Kotler, 1998: 6).

Galeri berasal dari kata latin yaitu “galleria”, sebuah kata benda yang bermakna “sebuah ruang terbuka tanpa pintu yang dibatasi dinding berbentuk U dan disangga tiang-tiang kantilever yang berfungsi sebagai ruang pertemuan umum untuk berdiskusi apa saja. Pengertian tersebut dapat ditarik sebuah pengertian bahwa galeri adalah tempat/ruang yang digunakan sebagai memamerkan karya dan budaya dalam bentuk dan penataan secara estetis. Galeri bukan saja digunakan sebagai pusat hiburan, melainkan sebagai pengembang wawasan dan edukasi setiap pengunjung.

Galeri berbeda dengan museum, selain berbeda dari ukuran, perbedaan yang paling menonjol dari galeri dan museum adalah bila galeri hanya menjual karya, sedangkan museum hanya tempat atau wadah untuk memamerkan koleksi benda-benda yang memiliki nilai sejarah dan langka.

### **2.2.2. Klasifikasi Museum**

Menurut ICOM, museum dapat diklasifikasikan dalam enam kategori, yaitu :

- a. Art Museum (Museum Seni)
- b. Archeologi and History Museum (Museum Sejarah dan Arkeologi)
- c. Ethnographical Museum (Museum Nasional)
- d. Natural History Museum (Museum Ilmu Alam)





- e. Science and Technology Museum (Museum IPTEK)
- f. Specialized Museum (Museum Khusus)

Menurut penyelenggaraannya, museum dapat dibagi menjadi dua, yaitu :

- a. Museum Pemerintah, yaitu museum yang diselenggarakan dan dikelola oleh pemerintah baik pemerintah pusat atau pemerintah daerah.
- b. Museum Swasta, yaitu museum yang didirikan dan diselenggarakan oleh perseorangan.

tingkatan koleksinya, museum dapat dibagi 3, yaitu :

- a. Museum Nasional, yaitu museum yang memiliki benda koleksi dalam taraf nasional atau dari berbagai daerah di Indonesia.
- b. Museum Regional, yaitu museum yang benda koleksinya terbatas dalam lingkup daerah regional.
- c. Museum Lokal, yaitu museum yang benda koleksinya hanya terbatas pada hasil budaya daerah tersebut.

Museum menurut Josep Montaner (1990) ditinjau secara bersama-sama dari segi program, ukuran, bentuk, dan kompleksitasnya adalah sebagai berikut :

- a) Kompleks kebudayaan, merupakan suatu tempat yang di dalamnya terdapat museum dan ruang-ruang yang digunakan untuk kegiatan pameran. Di dalam kompleks kebudayaan ini kegiatan museum merupakan bagian dari seluruh kegiatan yang ada. Selain itu, ada ruang-ruang seperti perpustakaan, auditorium, teater, pusat administrasi, lembaga kebudayaan, pusat kegiatan komersial seperti restoran, pertokoan, dan sebagainya.
- b) Galeri Seni Nasional, Jenis galeri ini termasuk dalam kelompok tipe museum yang ada di dalamnya mewadahi koleksi-koleksi berbagai macam seni. Jenis seni yang diwadahi berkaitan erat dengan kebudayaan wilayah setempat yang memiliki nilai historis.
- c) Museum Seni Kontemporer, Museum difungsikan sebagai wadah koleksi benda-benda seni kontemporer. Benda-benda seni yang dipamerkan merupakan hasil



perkembangan seni yang telah mulai meninggalkan kesan tradisionalnya. Contohnya aliran seni Dadaisme, Surealisme, konstruktivisme dan lain sebagainya yang semuanya berpengaruh pula pada karakteristik ruang-ruang pamernya, menjadi lebih fleksibel dengan penekanan pada aspek-aspek kualitas pendukung visualisasi obyek-obyek yang dipamerkan.

- d) Museum IPTEK dan Industri Karakteristik, museum ini terdapat pada koleksinya yang berupa bendabenda yang berhubungan dengan kegiatan ilmu pengetahuan dan teknologi serta hasil-hasil kemajuan industri. Museum ini juga berfungsi sebagai pusat pendidikan atau pusat penelitian. Secara umum ruang-ruang untuk kegiatan pameran dipergunakan juga sebagai ruang peraga, sehingga alat-alat yang digunakan sebagai sarana pameran biasanya berupa panel-panel, foto-foto, diorama, slide, presentasi secara audiovisual, perlengkapan alat demonstrasi, model, dan hasil-hasil reproduksinya.
- e) Museum yang Bertemakan Sejarah dan Kebudayaan Suatu Kota Pada jenis museum ini karakteristik ruang-ruang pameran berhubungan erat dengan obyek-obyek yang bernilai sejarah. Selain itu, hal-hal berkaitan dengan bidang etnologi , antropologi , seni, dan kerajinan.

### **2.2.3. Klasifikasi Galeri**

Klasifikasi Galeri berdasarkan fungsi dan tujuan, yaitu :

- a) Galeri di dalam museum yaitu galeri khusus untuk memamerkan benda-benda yang dianggap memiliki nilai sejarah ataupun kelangkaan.
- b) Galeri kontemporer yaitu galeri yang memiliki fungsi komersial dan dimiliki oleh perorangan.
- c) Vanity Gallery yaitu galeri seni artistik yang dapat diubah menjadi suatu kegiatan didalamnya, seperti pendidikan dan pekerjaan.
- d) Galeri arsitektur yaitu galeri untuk memamerkan hasil karya-karya di bidang arsitektur yang memiliki perbedaan antara 4 jenis galeri menurut karakter masing-masing.



- e) Galeri komersil adalah galeri untuk mencari keuntungan, bisnis secara pribadi untuk menjual hasil karya. Tidak berorientasi mencari keuntungan kolektif dari pemerintah nasional atau lokal.

### **2.3. Tinjauan Tentang Penerbangan Indonesia**

Sejak legenda pewayangan berkembang dalam bagian hidup kebudayaan dan masyarakat Indonesia, serta munculnya figur Gatotkaca dalam kisah Baratayuda yang dikarang Mpu Sedah, serta figur Hanoman dalam kisah Ramayana adalah personifikasi pemikiran manusia untuk bisa terbang. Tampaknya keinginan ini terus terpupuk dalam jiwa dan batin manusia dan masyarakat Indonesia sesuai dengan perkembangan zamannya.

Pada zaman pemerintah kolonial Belanda yang tidak mempunyai program perancangan pesawat udara, namun telah melakukan serangkaian aktivitas yang berkaitan dengan pembuatan lisensi, serta evaluasi teknis dan keselamatan untuk pesawat yang dioperasikan khusus di kawasan tropis, khususnya Indonesia.

#### **2.3.1. Sejarah Penerbangan Indonesia**

1914 : Pendirian Bagian Uji Terbang di Surabaya dengan tugas meneliti prestasi terbang pesawat udara untuk daerah tropis.

1922 : Orang Indonesia sudah terlibat memodifikasi sebuah pesawat yang dilakukan di sebuah rumah di daerah Cikapundung sekarang.

1930 : Pembangunan Bagian Pembuatan Pesawat Udara di Sukamiskin yang memproduksi pesawat-pesawat buatan Kanada AVRO-AL, dengan modifikasi badan dibuat dari tripleks lokal. Pabrik ini kemudian dipindahkan ke Lapangan Udara Andir (kini Lanud Husein Sastranegara).

1937 : Pada periode ini di bengkel milik pribadi minat membuat pesawat terbang berkembang. delapan tahun sebelum kemerdekaan atas permintaan seorang pengusaha, serta hasil rancangan LW. Walraven dan MV. Patist putera-putera



Indonesia yang dipelopori Tossin membuat pesawat terbang di salah satu bengkel di Jl. Pasirkaliki Bandung dengan nama PK.KKH. Pesawat ini sempat menggegerkan dunia penerbangan waktu itu karena kemampuannya terbang ke Belanda dan daratan Cina pergi pulang yang diterbang pilot berkebangsaan Perancis, A. Duval.

1938 : Atas permintaan LW. Walraven dan MV. Patist - perancang PK.KKH - dibuat lagi pesawat lebih kecil di bengkel Jl. Kebon Kawung, Bandung.

1945 : Makin terbuka kesempatan bagi bangsa Indonesia untuk mewujudkan impiannya membuat pesawat terbang sesuai dengan rencana dan keinginan sendiri. Kesadaran bahwa Indonesia sebagai negara kepulauan yang luas akan selalu memerlukan perhubungan udara secara mutlak sudah mulai tumbuh sejak waktu itu, baik untuk kelancaran pemerintahan, pembangunan ekonomi dan pertahanan keamanan. Pada masa perang kemerdekaan kegiatan kedirgantaraan yang utama adalah sebagai bagian untuk memenangkan perjuangan merebut dan mempertahankan kemerdekaan, dalam bentuk memodifikasi pesawat yang ada untuk misi-misi tempur.

Oktober 1945 : Tokoh pada masa ini adalah Agustinus Adisutjipto, yang merancang dan menguji terbangkan dan menerbangkan dalam pertempuran yang sesungguhnya. Pesawat Cureng/Nishikoren peninggalan Jepang yang dimodifikasi menjadi versi serang darat. Penerbangan pertamanya bulan oktober di atas kota kecil Tasikmalaya.

1946 : di Yogyakarta dibentuk Biro Rencana dan Konstruksi pada TRI-Udara. Dengan dipelopori Wiweko Soepono, Nurtanio Pringgoadisurjo, dan J. Sumarsono dibuka sebuah bengkel di bekas gudang kapuk di Magetan dekat Madiun. Dari bahan-bahan sederhana dibuat beberapa pesawat layang jenis Zogling, NWG-1 (Nurtanio Wiweko Glider). Pembuatan pesawat ini tidak terlepas dari tangan-tangan Tossin, Akhmad, dkk. Pesawat-pesawat yang dibuat enam buah ini dimanfaatkan untuk mengembangkan minat dirgantara serta dipergunakan untuk memperkenalkan dunia penerbangan kepada calon penerbang yang saat itu akan diberangkatkan ke India guna mengikuti pendidikan dan latihan.

1948 : Berhasil dibuat pesawat terbang bermotor dengan mempergunakan mesin motor Harley Davidson diberi tanda WEL-X hasil rancangan Wiweko Soepono dan



kemudian dikenal dengan register RI-X. Era ini ditandai dengan munculnya berbagai club aeromodeling, yang menghasilkan perintis teknologi dirgantara, yaitu Nurtanio Pringgoadisurjo.

1948 : Pesawat rancangan Wi-weko Soepono diberi tanda WEL-X yang dibuat pada tahun 1948, dengan menggunakan mesin Harley Davidson. Kemudian kegiatan ini terhenti karena pecahnya pemberontakan Madiun dan agresi Belanda. Setelah Belanda meninggalkan Indonesia usaha di atas dilanjutkan kembali di Bandung di lapangan terbang Andir - kemudian dinamakan Husein Sastranegara.

1953 : kegiatan ini diberi wadah dengan nama Seksi Percobaan. Beranggotakan 15 personil, Seksi Percobaan langsung di bawah pengawasan Komando Depot Perawatan Teknik Udara, Mayor Udara Nurtanio Pringgoadisurjo.

1 Agustus 1954 : Berdasarkan rancangan Nurtanio, berhasil diterbangkan prototip "Si Kumbang", sebuah pesawat serba logam bertempat duduk tunggal yang dibuat sesuai dengan kondisi negara pada waktu itu. Pesawat ini dibuat tiga buah. Si Kumbang, sebuah pesawat serba logam bertempat duduk tunggal rancangan Nurtanio Pringgoadisuryo yang diterbangkan pada Agustus 1954.

### **2.3.2. Pendirian Industri Pesawat Terbang di Indonesia**

1 Agustus 1960 : Sesuai dengan Keputusan Menteri/Kepala Staf Angkatan Udara No. 488, 1 Agustus 1960 dibentuk Lembaga Persiapan Industri Penerbangan/LAPIP. Lembaga yang diresmikan pada 16 Desember 1961 ini bertugas menyiapkan pembangunan industri penerbangan yang mampu memberikan dukungan bagi penerbangan di Indonesia.

1960 : Lembaga Persiapan Industri Pesawat Terbang (LAPIP) didirikan.

1961 : LAPIP mewakili pemerintah Indonesia dan CEKOP mewakili pemerintah Polandia mengadakan kontrak kerjasama untuk membangun pabrik pesawat terbang di Indonesia. Kontrak meliputi pembangunan pabrik , pelatihan karyawan serta produksi di bawah lisensi pesawat PZL-104 Wilga, lebih dikenal Gelatik. Pesawat



yang diproduksi 44 unit ini kemudian digunakan untuk dukungan pertanian, angkut ringan dan aero club.

1962 : Pendirian bidang Studi Teknik Penerbangan di ITB

1963 : Pembentukan DEPANRI (Dewan Penerbangan dan Antariksa Republik Indonesia).

Maret 1965: Proyek KOPELAPIP (Komando Pelaksana Persiapan Industri Pesawat Terbang) dimulai. Proyek ini bekerjasama dengan Fokker, KOPELAPIP tak lain merupakan proyek pesawat terbang komersial.

1965 : melalui SK Presiden RI - Presiden Soekarno, didirikan Komando Pelaksana Proyek Industri Pesawat Terbang (KOPELAPIP) - yang intinya LAPIP - serta PN. Industri Pesawat Terbang Berdikari.

Maret 1966 : Nurtanio gugur ketika menjalankan pengujian terbang, sehingga untuk menghormati jasa beliau maka LAPIP menjadi LIPNUR/Lembaga Industri Penerbangan Nurtanio. Dalam perkembangan selanjutnya LIPNUR memproduksi pesawat terbang latih dasar LT-200, serta membangun bengkel after-sales-service, maintenance, repair & overhaul.

1962 : berdasar SK Presiden RI - Presiden Soekarno, didirikan jurusan Teknik Penerbangan ITB sebagai bagian dari Bagian Mesin. Pelopor pendidikan tinggi Teknik Penerbangan adalah Oetarjo Diran dan Liem Keng Kie. Kedua tokoh ini adalah bagian dari program pengiriman siswa ke luar negeri (Eropa dan Amerika) oleh Pemerintah RI yang berlangsung sejak tahun 1951. Usaha-usaha mendirikan industri pesawat terbang memang sudah disiapkan sejak 1951, ketika sekelompok mahasiswa Indonesia dikirim ke Belanda untuk belajar konstruksi pesawat terbang dan kedirgantaraan di TH Delft atas perintah khusus Presiden RI pertama. Pengiriman ini berlangsung hingga tahun 1954. Dilanjutkan tahun 1954 - 1958 dikirim pula kelompok mahasiswa ke Jerman, dan antara tahun 1958 - 1962 ke Cekoslowakia dan Rusia.



Sementara itu upaya-upaya lain untuk merintis industri pesawat terbang telah dilakukan pula oleh putra Indonesia - B.J. Habibie - di luar negeri sejak tahun 1960an sampai 1970an. Sebelum ia dipanggil pulang ke Indonesia untuk mendapat tugas yang lebih luas. Di tahun 1961, atas gagasan BJ. Habibie diselenggarakan Seminar Pembangunan I se Eropa di Praha, salah satu adalah dibentuk kelompok Penerbangan yang di ketuai BJ. Habibie.

### **2.3.3. Perintisan Pesawat Terbang di Indonesia**

Ada lima faktor menonjol yang menjadikan IPTN berdiri, yaitu : ada orang-orang yang sejak lama bercita-cita membuat pesawat terbang dan mendirikan industri pesawat terbang di Indonesia; ada orang-orang Indonesia yang menguasai ilmu pengetahuan dan teknologi membuat dan membangun industri pesawat terbang; adanya orang yang menguasai ilmu pengetahuan dan teknologi yang berdedikasi tinggi menggunakan kepandaian dan ketrampilannya bagi pembangunan industri pesawat terbang; adanya orang yang mengetahui cara memasarkan produk pesawat terbang secara nasional maupun internasional; serta adanya kemauan pemerintah.

25 Juni 1936 : Awalnya seorang pria kelahiran Pare-Pare, Sulawesi Selatan, Bacharudin Jusuf Habibie. Ia menimba pendidikan di Perguruan Tinggi Teknik Aachen, jurusan Konstruksi Pesawat Terbang, kemudian bekerja di sebuah industri pesawat terbang di Jerman sejak 1965.

1964 : Menjelang mencapai gelar doktor, ia berkehendak kembali ke tanah air untuk berpartisipasi dalam pembangunan Indonesia. Tetapi pimpinan KOPELAPIP menyarankan Habibie untuk menggali pengalaman lebih banyak, karena belum ada wadah industri pesawat terbang. Tahun 1966 ketika Menteri Luar Negeri, Adam Malik berkunjung ke Jerman beliau meminta Habibie, menemuinya dan ikut memikirkan usaha-usaha pembangunan di Indonesia. Menyadari bahwa usaha pendirian industri tersebut tidak bisa dilakukan sendiri., maka dengan tekad bulat mulai merintis penyiapan tenaga terampil untuk suatu saat bekerja pada pembangunan industri pesawat terbang di Indonesia yang masih dalam angan-angan. Habibie segera berinisiatif membentuk sebuah tim.





Awal 1970 : Dari upaya tersebut berhasil dibentuk sebuah tim sukarela yang kemudian berangkat ke Jerman untuk bekerja dan menggali ilmu pengetahuan dan teknologi di industri pesawat terbang Jerman tempat Habibie bekerja. tim ini mulai bekerja di HFB/MBB untuk melaksanakan awal rencana tersebut. Pada saat bersamaan usaha serupa dirintis oleh Pertamina selaku agen pembangunan. Kemajuan dan keberhasilan Pertamina yang pesat di tahun 1970 an memberi fungsi ganda kepada perusahaan ini, yaitu sebagai pengelola industri minyak negara sekaligus sebagai agen pembangunan nasional. Dengan kapasitas itu Pertamina membangun industri baja Krakatau Steel. Dalam kapasitas itu, Dirut Pertamina, Ibnu Sutowo (alm) memikirkan cara mengalihkan teknologi dari negara maju ke Indonesia secara konsepsional yang berkerangka nasional. Alih teknologi harus dilakukan secara teratur, tegasnya.

Desember 1973 : terjadi pertemuan antara Ibnu Sutowo dan BJ. Habibie di Dusseldorf, Jerman. Ibnu Sutowo menjelaskan secara panjang lebar pembangunan Indonesia, Pertamina dan cita-cita membangun industri pesawat terbang di Indonesia. Dari pertemuan tersebut BJ. Habibie ditunjuk sebagai penasehat Direktur Utama Pertamina dan kembali ke Indonesia secepatnya.

Januari 1974 : Langkah pasti ke arah mewujudkan rencana itu telah diambil. Di Pertamina dibentuk divisi baru yang berurusan dengan teknologi maju dan teknologi penerbangan.

26 Januari 1974 : Tepat dua bulan setelah pertemuan Dusseldorf, BJ. Habibie diminta menghadap Presiden Soeharto. Pada pertemuan tersebut Presiden mengangkat Habibie sebagai penasehat Presiden di bidang teknologi. Pertemuan tersebut merupakan hari permulaan misi Habibie secara resmi. Melalui pertemuan-pertemuan tersebut di atas melahirkan Divisi Advanced Technology & Teknologi Penerbangan Pertamina (ATTP) yang kemudian menjadi cikal bakal BPPT. Dan berdasarkan Instruksi Presiden melalui Surat Keputusan Direktur Pertamina dipersiapkan pendirian industri pesawat terbang. September 1974 : Pertamina - Divisi Advanced Technology menandatangani perjanjian dasar kerjasama lisensi dengan MBB - Jerman dan CASA - Spanyol untuk memproduksi BO-105 dan C-212.



## 2.4. Kajian Tentang Laggam Modern

Arsitektur modern merupakan Internasional Style yang menganut Form Follows Function (bentuk mengikuti fungsi). Bentukan platonic solid yang serba kotak, tak berdekorasi, perulangan yang monoton, merupakan ciri arsitektur modern. Arsitektur modern mempunyai pandangan bahwa arsitektur adalah olah pikir dan bukan olah rasa (tahun 1750), dan permainan ruang dan bukan bentuk.

Ciri ciri dari arsitektur modern adalah :

- Satu gaya Internasional atau tanpa gaya (seragam)
- Merupakan suatu arsitektur yang dapat menembus budaya dan geografis.
- Berupa khayalan, idealis
- Bentuk tertentu, fungsiona
- Bentuk mengikuti fungsi, sehingga bentuk menjadi monoton karena tidak diolah.

“Less is more” ungkapan tersebut mencerminkan ciri dari arsitektur modern yaitu semakin sederhana sebuah desain merupakan suatu nilai tambah terhadap arsitektur tersebut. Penekanan perancangan pada space, maka desain menjadi polos, simple, bidang-bidang kaca lebar. Tidak berisi apa-apa kecuali geometri dan bahan.



Gambar 2.4(a) Contoh Laggam Modern Pada Interior Bangunan  
Sumber : <http://id.wikipedia.org/wiki/modern> (2016)



## **2.5. Kajian Tentang Langgam Industrial**

Gaya desain interior industri (bahasa Inggris: Industrial design) adalah seni terapan di mana estetika dan usability (kemudahan dalam menggunakan suatu barang) suatu barang disempurnakan. Desain interior industri menghasilkan kreasi tentang bentuk, konfigurasi, atau komposisi garis atau warna, atau garis dan warna, atau gabungannya, yang berbentuk 3 atau 2 dimensi, yang memberi kesan estetis, dapat dipakai untuk menghasilkan produk, barang, komoditas industri atau kerajinan tangan. Gaya industrial biasanya menggunakan warna-warna monokromatik dan terkesan maskulin. Material yang digunakan biasa juga memakai bahan-bahan yang didaur ulang atau bahan-bahan industri seperti kaca, besi dan aluminium yang diolah sedemikian rupa sehingga bisa dijadikan elemen interior yang menarik.

Gaya desain interior industrial memang memiliki penggemarnya sendiri. Bagi para penggemar yang ingin suasana huniannya tampil rough dan maskulin, pilihan gaya desain ini sangat mewakili pribadi Anda yang adventurous! Desain interiornya berkuat pada pemilihan material yang tampak apa adanya seperti dinding batu bata ekspos, lantai beton, material yang ada difinishing dengan menonjolkan bentuk dan tekstur alaminya. Tampilan akhirnya adalah suasana yang misterius dan sedikit keras tapi tetap cozy.

### **2.5.1. Ciri-ciri Langgam Industrial Pada Interior Bangunan**

Desain interior berkonsep industrial ini memiliki ciri khas tersendiri, yaitu beberapa material yang cenderung kasar seperti logam dan baja balok lantai sengaja diekspos untuk menunjukkan karakternya dan lebih menampilkan nuansa yang berkaitan dengan dunia industri. Gaya ini biasanya didesain fungsional dengan latar belakang teknik yang kuat dan desain interior gaya industrial ini juga berkuat pada pemilihan material yang tampak apa adanya seperti dinding batu bata ekspos, lantai beton, material yang ada difinishing dengan menonjolkan bentuk dan tekstur alaminya. Berikut ini saya akan menjabarkan ciri-ciri konsep melalui elemen pembentuk ruang dan furniturnya:

- **Elemen Atas:** Pada konsep ini biasanya tidak menggunakan plafond sebagai elemen atasnya, melainkan menggunakan atap ekspose.



- *Elemen Samping* : Pada elemen samping interior, material yang di gunakan tampak apa adanya seperti batu bata ekspose, tembok acian, dll.
- *Elemen Dasar* : Pada elemen dasar interior, material yang di gunakan adalah lantai parket, atau lantai acian. Tidak menggunakan lantai keramik atau lantai granit sekalipun.
- *Furniture* : Furniture pada ruangan cenderung tanpa finishing cat, melainkan lebih menunjukan warna aslinya. Contohnya seperti: 1. furniture yang berbahan kayu biasanya tidak di cat, melainkan hanya di politur sebagai tindakan untuk mengantisipasi gangguan rayap, 2. Furniture berbahan besi/aluminium/stainless pun tidak di cat sama sekali, melainkan di biarkan ada adanya seperti layaknya aslinya material tersebut. Terkadang juga menggunakan furniture yang bahannya bersal dari benda yang di daur ulang.



Gambar 2.5(a) Contoh Langgam Industrial Pada Interior Bangunan

Sumber : <http://id.wikipedia.org/wiki/industrial> (2016)



## 2.6. Kajian Eksisting dan Observasi

### 2.6.1. Mokko Factory & Coffee

Mokko Factory & Coffee adalah gerai yang menyediakan berbagai menu yang istimewa, tidak hanya menggunakan bahan-bahan yang berkualitas tinggi dan tanpa bahan pengawet, Mokko Factory juga selalu memperhatikan kualitas sebagai prioritas utama. Berbasis di Semarang, saat ini Mokko Factory & Coffee tengah mengembangkan bisnisnya di seluruh Indonesia.

Mokko Factory & Coffee adalah gerai yang menjual donat, kopi, teh dan yogurt premium sebagai menu utamanya demi menjaga kualitas dan keaslian cita rasa, bahan yang digunakan donat Australia ini mengimport sebagian langsung dari Australia. Karakter donat Mokko Factory & Coffee memiliki kelembutan dan Special taste, yakni gurih sehingga dapat dipadukan dengan berbagai topping yang menghasilkan sensi rasa yang tidak dijumpai di donat lain. Selain donat Mokko Factory & Coffee juga menyediakan minuman hangat dan juga dingin sebagai pendamping donat, seperti kopi, teh, frappe ataupun smoothies yang dibanderol antara belasan Rp. 14. 500,- hingga Rp. 27.000,-. Selain itu Mokko Factory & Coffee juga menghadirkan menu Yoghurt dengan konsep yang baru dan berbeda dengan mengemasnya dalam bentuk ice cream yang bisa anda nikmati hanya dengan Rp.12 ribu per 100gram. Selain Menu-menu yang menggairkan Mokko Factory & Coffee juga memiliki ruangan yang cozy dan indah dipandang, sehingga anda dapat bersantai sembari menikmati hidangan yang telah anda pesan. Cafe donat ini sudah tersebar hampir diseluruh penjuru Indonesia, yang mayoritas bertempat didalam Mall. Di Surabaya Mokko Factory & Coffee dapat dijumpai di Royal Plaza, dan East Coast.



**DONUT - COFFEE - YOGURT**

*Gambar 2.6 (a) Logo Mokko Factory & Coffee  
Sumber : [images.google.com/mokko\\_factory](https://images.google.com/mokko_factory) (2016)*





### 2.6.2. Mokko Factory & Coffee Royal Plaza

Mokko Factory & Coffee Royal Plaza berlokasi di Royal Plaza, Kiosk GF, Jl.Ahmad Yani 16-18, Jawa Timur 60231. Mokko Factory & Coffee Royal Plaza memiliki visi yaitu Menjadikan Mokko menjadi sebuah gaya hidup modern melalui makanan, dan misi yaitu Menjadi trend baru di dunia cafe dengan menyajikan makanan yang fresh dan modern dari segi desain dan segi kesehatan makanan yang selalu terjaga.



*Gambar 2.6 (b) Tampak depan Mokko Factory & Coffee*  
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

Pada gambar di atas bagian interior dari Mokko Factory & Coffee cenderung bergaya natural modern, dapat terlihat dari penggunaan material yang rata-rata menggunakan material kayu dan dari bentuk-bentuk geometris yang cenderung kubisme. Desain kasir yang dituntut ergonomis untuk pembeli yang membeli dengan sistem take-away, sehingga pembeli tidak harus menunggu lama untuk take-away makanan tersebut juga desain meja display yang mengekspose tampilan makanan yang tersedia sehingga menarik para pengunjung mall dan penggunaan warna dan lighting pada Mokko Factory & Coffee yang cenderung warm karena orange merupakan warna branding dari Mokko Factory & Coffee, juga untuk menghasilkan kesan hangat pada interior ruangan.



*Gambar 2.6 (c) Meja display Mokko Factory & Coffee*  
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

Pada gambar diatas menunjukan meja display yang dibelakangnya terdapat ruang dapur kering yang ter-ekspose, sehingga pengunjung dapat melihat langsung proses pembuatan roti dan donat yang akan disajikan. Tetapi untuk area dapur kering ini para staff sangat mengeluhkan tentang kurangnya luasan pada area dapur kering ini, sehingga mengakibatkan terbatasnya staff yang memasak di dapur tersebut dan juga Desain display makanan yang sengaja dibuat memanjang (tidak bertumpuk) agar memudahkan konsumen memilih makanan disaat mereka jalan, dan memudahkan staff untuk mengambilkan makanan yang dipilih oleh konsumen. Desain meja etalase yang dibuat dengan bolongan-bolongan berbentuk bulat dimaksudkan untuk menampilkan image donat dan roti yang menjadi menu unggulan pada cafe ini. Terdapat papan menu yang berukuran 60 X 80 Cm yang mengelilingi dari meja display hingga area kasir, hal ini dirasa kurang ergonomis dikarenakan bentuk meja yang memanjang dan memungkinkan pengunjung untuk tidak dapat melihat menu yang tercantum di dalam semua papan menu secara keseluruhan.



*Gambar 2.6 (d) Area makan Mokko Factory & Coffee*  
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

Terlihat pada penggunaan drop ceiling yang berdesain kurang menarik, dan berkesan “childish” pada area makan konsumen, sedangkan konsumen yang berkunjung datang dari berbagai kalangan dan usia dan juga penggunaan elemen estetika yang kurang menarik dan cenderung “mainstream” pada area makan konsumen. Tidak adanya area gudang untuk meletakkan barang yang seharusnya tidak terlihat oleh konsumen, sehingga pada gambar di atas dapat dilihat, barang-barang yang seharusnya disimpan digudang, diletakan di dekat area konsumen. Hal ini sepertinya kurang menjadi perhatian oleh desainer dari Mokko Factory & Coffee ini, sebenarnya masalah seperti ini bisa teratasi jika desainer mampu menggunakan pemanfaatan ruang yang optimal walau dibatasi oleh luasan ruang yang tidak terlalu besar atau kecil.





## 2.7. Studi Pemodelan

### 2.7.1. J.Co Donuts & Coffee Plaza Surabaya

Gerai J.Co ini berlokasi di Plaza Surabaya, Jl.Pemuda No.31-37, Surabaya, Jawa Timur 60271. J.Co Donuts & Coffee menggunakan simbol burung merak pada logo mereka. Merak ini menyimbolkan keindahan, kerapian, kelembutan dan keabadian, keindahan dan kehalusan dicerminkan dari rasa dan bentuk donat. Sementara keabadian dapat dilihat dari kesetiaan konsumen yang bersedia berdiri mengantri panjang di gerai-gerai hanya untuk mendapatkan donat J.CO favorit mereka. Masing-masing donat dinamai secara kreatif berdasarkan topping dan rasa. Hal ini menciptakan suatu keunikan dan mudah untuk diingat, sebagai contoh, Chees Me Up adalah nama untuk donat dengan keju leleh di lapisan atas. Tira Miss U adalah nama untuk donat dengan topping tiramisu.



Gambar 2.7 (a) Tampak depan J.Co Plaza Surabaya  
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

Pada gambar di atas menunjukkan bahwa gerai J.Co di Plaza Surabaya memiliki wilayah yang cukup luas sehingga kebutuhan ruang mereka akan lebih tercakupi secara keseluruhan, lokasi gerai pada Plaza Surabaya juga tampak sangat strategis karena gerai tersebut dapat terlihat dari lantai berapapun yang berdekatan dengan area gerai. Tetapi dikarenakan pencahayaan yang cenderung serupa dengan pencahayaan di dalam Plaza Surabaya, menyebabkan kurang adanya perbedaan dengan suasana di dalam Plaza Surabaya, lebih lagi logo J.Co yang warnanya serupa dengan suasana sekitar, sehingga kurang mencolok dari suasana sekitar yang menyebabkan kekurangan segi marketing area.



*Gambar 2.7 (b) Meja display J.Co Plaza Surabaya*  
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

Pada gambar diatas dapat terlihat bahwa penggunaan pencahayaan yang berlebihan pada meja display makanan, mungkin desainer bertujuan untuk pencahayaan pada meja display ini berfungsi sebagai pengganti lampu sorot pada meja display, agar makanan yang terpajang di meja display tersebut terlihat lebih menarik, tetapi menyebabkan kurang adanya estetika pada meja display tersebut. Penggunaan material kaca dan acrylic juga sangat dominan pada meja display ini.



*Gambar 2.7 (c) Meja makan J.Co Plaza Surabaya*  
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)



Pada gambar di atas dapat terlihat desain meja dai J.Co yang cenderung serupa pada setiap gerai J.co, dan ukuran yang digunakan juga kurang memenuhi standar ergonomi karena meja yang digunakan sangat tidak nyaman apabila kapasitas meja digunakan sesuai dengan kapasitas maksimal (4 orang), meja tidak sanggup menampung semua sajian yang telah dipesan, sehingga pada gambar di atas menunjukkan, untuk kapasitas 4 orang saja, harus membutuhkan dua meja.



*Gambar 2.7 (d) Meja display (e) Dapur expose*  
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

Pada gambdari di atas menunjukkan bahwa letak dapur yang ter expose terletak di belakang meja display, sehingga pengunjung dapat melihat langsung pembuatan pastry yang akan disajikan dan pada dapur kering tersebut sengaja tidak diberi pembatas ruang atau skat agar memungkinkan aroma pastry yang sedang diolah.



### BAB III

#### METODOLOGI PENELITIAN

Menurut buku yang berjudul “Menciptakan Estetika dengan metodologi Penelitian” oleh Mahendra Wardhana, metode penelitian adalah cara - cara yang digunakan dalam menguraikan penelitian, sehingga cenderung bersifat umum bagi suatu penelitian yang sejenis. Metode penelitian mencakup keseluruhan aktivitas penelitian mulai awal sampai akhir meliputi pengumpulan data, analisis data dan hipotesa. Metode penelitian yang sistematis dapat membantu mempermudah pengolahan data dan melakukan hipotesa dari data yang telah diperoleh.

Pada perancangan desain interior Mokko Factory & Coffee ini, diperlukan data - data penelitian yang nantinya dapat menunjang hasil perancangan desain interior yang sesuai dengan tujuan dan manfaat desain yang diharapkan. Metode yang digunakan adalah metode analitis, dimana setiap hal dalam perancangan senantiasa dianalisa kembali. Adapun teori dalam kajian analisa yang digunakan oleh penulis antara lain:

- a. Metode analisa induktif : metode yang digunakan untuk mencari standarisasi yang diperlukan dalam perancangan untuk dianalisa dan didapatkan standar tetap sesuai dengan tema perancangan yang kemudian dipakai dalam aplikasi perancangan desain.
- b. Metode analisa dengan menggunakan kajian semiotika : metode yang digunakan untuk mencari kaitan antara “tanda” yang ada pada unsur fisik-fisik bangunan dengan “makna” yang terkandung didalamnya.
- c. Metode analisa deskriptif : metode yang memaparkan dan menguraikan segala bentuk data yang diperoleh untuk dianalisa.
- d. Metode analisa komperasi : metode yang membandingkan data dengan teori atau menganalisa antara data dengan data yang lainnya, yang kemudian diambil data yang sesuai dengan perancangan.

Metode analisis dengan kajian *continuity & change* : analisa yang dilakukan dengan menelusuri unsur-unsur bangunan yang telah berubah dan



masih tetap dengan penjelasan alasan tentang perubahan bangunan. Dapat juga untuk menganalisa bagian-bagian bangunan yang boleh atau tidak diperbolehkan untuk diubah.

Berikut ini alur metodologi riset pada desain interior Mokko Factory & Coffee yang akan diterapkan pada interior dengan tujuan akhir berupa konsep perancangan :

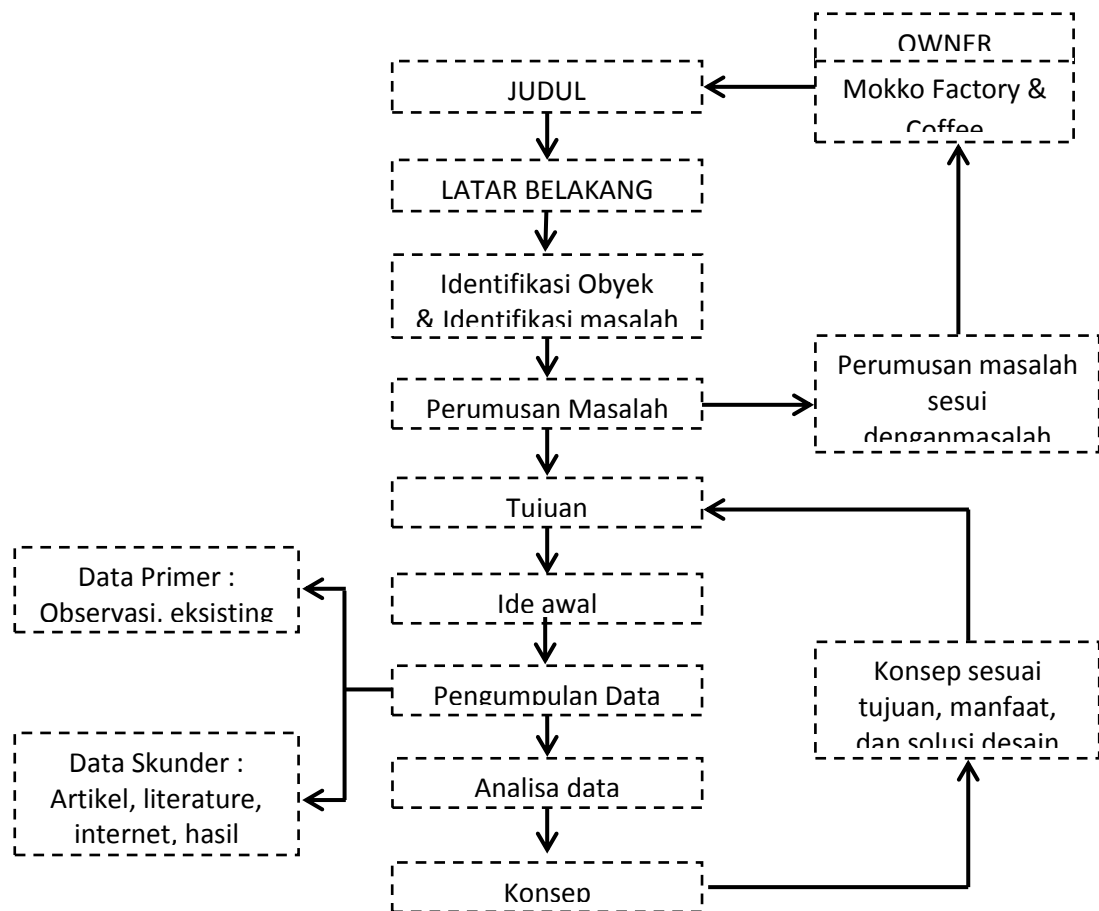


Diagram 3.1 Alur Metode Perancangan  
Sumber : Penulis (2016)



Keterangan :

*a. Latar belakang*

*b. Identitas obyek dan pencarian masalah*

Setelah diperoleh latar belakang , dilakukan observasi ke objek kemudian data yang diperoleh kemudian diidentifikasi untuk mencari masalah-masalah yang ada.

*c. Rumusan masalah*

Setelah identifikasi objek dan pencarian masalah, ditemukan bermacam-macam masalah yang kemudian ditemukan beberapa titik permasalahan yang kemudian untuk menetapkan perumusan masalah.

*d. Tujuan*

Dari rumusan permasalahan maka akan dimunculkan program kebutuhan perancangan berupa daftar yang berisi hal-hal yang harus dipenuhi dalam perancangan yang merupakan tujuan dari perancangan Mokko Factory & Coffee ini. Tujuan tersebut diharapkan menjadi penyelesaian dari rumusan masalah yang telah ditentukan.

*e. Ide awal*

Ide awal ini kemudian digunakan untuk menentukan data apa saja yang kemudian akan dicari untuk mencapai sebuah konsep yang sesuai dengan objek perancangan kafe.

*f. Pengumpulan data*

Data yang dikumpulkan dengan beberapa cara yaitu data primer seperti observasi langsung, dan data sekunder seperti literature, mencari data dari artikel, internet, buku, dan lain sebagainya.

*g. Analisa data*

Proses ini berlangsung dengan cara membandingkan akan keadaan yang ada di lapangan, data tipologi dan data literatur. Hasil analisa tersebut diolah kembali berdasarkan kebutuhan yang muncul, misalnya kebutuhan ruang, besaran ruang, hubungan ruang dan pembagian area.





*h. Konsep*

Hal ini digunakan untuk memecahkan permasalahan yang ada. Dalam konsep perancangan ini semua hal yang dibutuhkan dalam mendesain suatu interior harus dipikirkan secara teliti. Dalam konsep perancangan ini berisi tentang bentuk, warna, pola sirkulasi, sistem pencahayaan, elemen pembentuk ruang, sistem penghawaan, dan lain sebagainya.

### 3.1. Tahap Pengumpulan Data

Pada perancangan Mokko Factory & Coffee ini dilakukan tahap pengumpulan data melalui beberapa metode pengambilan data, yaitu pengambilan data secara langsung dan tidak langsung. Pengambilan data secara langsung dapat dilakukan dengan observasi ke obyek yang dituju dan wawancara, sedangkan secara tidak langsung dapat dilakukan dengan mengambil data dari literatur seperti buku, jurnal ilmiah, dan dari internet. Berikut ini adalah alur pengumpulan data :

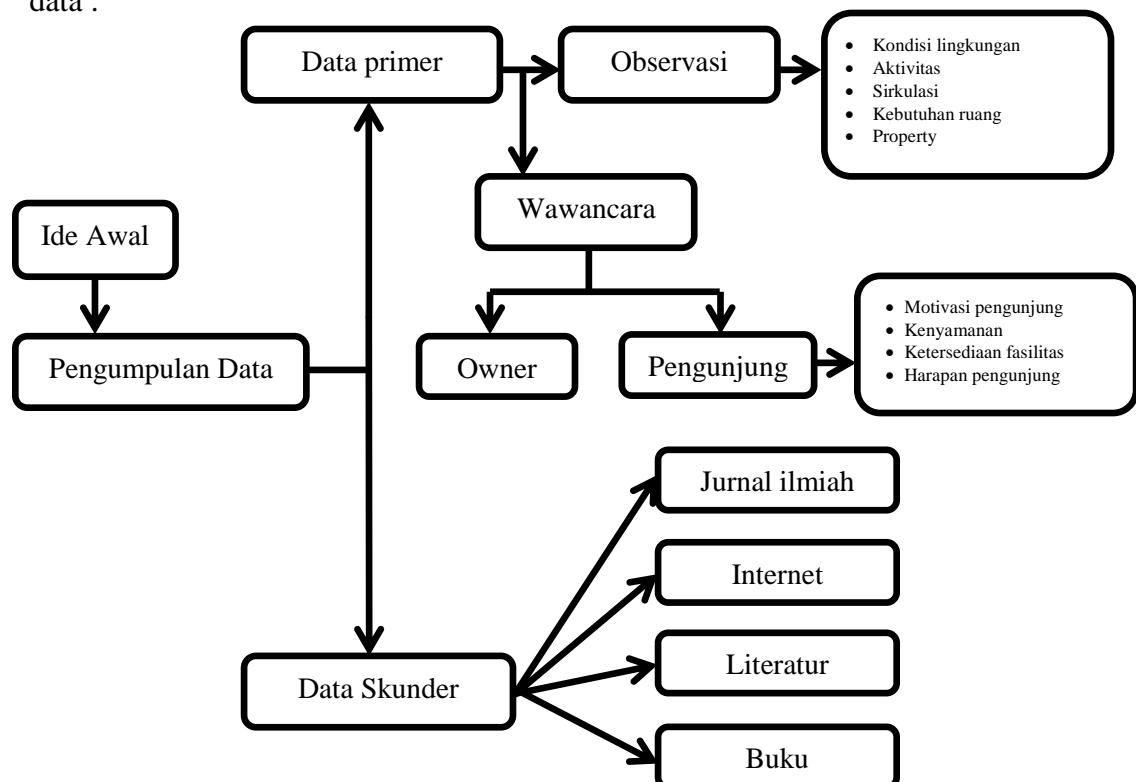


Diagram 3.2 Alur Metode Pengambilan Data  
Sumber : Penulis (2016)



### 3.1.1. Observasi Lapangan (Langsung).

- a. Observasi ke Mokko Factory & Coffee Royal Plaza Surabaya untuk mengetahui kondisi objek studi yang sebenarnya sehingga dapat memperoleh gambaran tentang eksisting yang diperoleh dengan mendatangi sumber data, data yang diperoleh antara lain :
  1. Mengetahui aktivitas di Mokko Factory & Coffee.  
Dapat mengetahui aktivitas di dalam cafe
  2. Mengetahui lingkungan sekitar.  
Pentingnya tata letak bangunan terhadap bangunan sekitarnya, karena dapat mempengaruhi katifitas dan sirkulasi.
  3. Pengaturan layout dan sirkulasi  
Sirkulasi masih sangat buruk karena tidak adanya pembeda antara sirkulasi dapur dan area konsumen.
  4. Suasana yang sempit karena aktivitas konsumen yang pada saat makan di tempat, karena ruang yang sempit dan tidak memiliki kapasitas yang banyak untuk area konsumen.
  5. Mengetahui berbagai macam furniture dan perlengkapan dapur pastry dan kafe.
- b. Observasi ke J.Co Plaza Surabaya, hal ini dilakukan untuk mengetahui kondisi objek studi pembanding untuk mengetahui fasilitas dan kebutuhan cafe di tempat lain, sehingga dapat diperoleh data antara lain:
  1. Suasana ruangan yang dirasakan di J.Co Plaza Surabaya, adalah nuansa modern naturalis, dengan adanya pemilihan warna, furniture, dan finising pada J.Co Plaza Surabaya ini.
  2. Pencahayaan dan penghawaan yang digunakan di J.Co Plaza Surabaya adalah pencahayaan yang menggunakan pencahayaan buatan dan penghawaannya juga menggunakan penghawaan buatan.





### 3.2 Wawancara

Pengunjung Mokko Factory & Coffee Royal Plaza.

- a. Motivasi mengunjungi Mokko Factory & Coffee Royal Plaza, yaitu ketertarikan pada sajian yang ditawarkan, karena memiliki ciri khas tersendiri.
- b. Kenyamanan ruang makan, yang memang dirasa masih terlalu sempit dan tidak memiliki kapasitas yang memadai.
- c. Ketersediaan fasilitas-fasilitas hiburan seperti live music, LCD screen atau TV dan area main anak yang dirasa masih kurang.
- d. Harapan pengunjung Mokko Factory & Coffee jika di desain ulang.

### 3.3 Studi literature

Studi literatur yang dilakukan adalah pencarian data yang diperoleh dari jurnal, buku-buku teks, laporan penelitian, internet, dan majalah. Data studi literatur ini bisa dijadikan referensi yang baik untuk menunjang riset desain perancangan pengembangan ketrampilan dan fasilitas bersosialisasi bagi perempuan. Berikut merupakan data-data yang dicari antara lain :

- a. Denah *layout* yang akan menjadi denah eksisting galeri ini.
- b. Studi tentang definisi beberapa kata yang menyusun kalimat judul.
- c. Studi mengenai elemen-elemen interior misalnya : material, bentukan, warna, furnitur, dan pencahayaan dan penghawaan.
- d. Studi tentang kafe
- e. Studi tentang museum dan galeri
- f. Studi tentang sejarah penerbangan Indonesia
- g. Studi mengenai langgam modern
- h. Studi mengenai langgam industrial



## BAB IV

### ANALISA DATA

#### 4.1 Tahap Analisa Data

Data yang diperoleh melalui wawancara, studi literatur dan observasi akan dikumpulkan dan diolah dengan mengumpulkan data - data yang diperlukan lalu dianalisis untuk dicari suatu kesimpulan akhir atas pemecahan masalah yang ada dan sebagai acuan dalam proses perancangan nantinya. Data kemudian dievaluasi, dikomparasikan dan diterapkan dalam rancangan eksisting yang telah ada. Analisa yang dilakukan adalah sebagai berikut :

a. Analisa Konsumen.

Analisa mencakup segmentasi konsumen yang dibidik oleh Mokko Factory & Coffee :

1. Segmentasi Konsumen.

- a) Aktivitas yang dilakukan konsumen saat mengunjungi cafe.
- b) Analisa konsumen Mokko Factory & Coffee.
- c) Tujuan konsumen mengunjungi Mokko Factory & Coffee.

2. Analisa aktivitas konsumen mengunjungi cafe.

Untuk mempertahankan daya tarik pengunjung terhadap cafe perlu adanya fasilitas tambahan untuk menambah aktivitas pengunjung di dalamnya seperti :

- a) *Edukasi* : memberikan informasi tentang sejarah penerbangan Indonesia yang dikemas secara menyenangkan.
- b) *Hiburan* : fasilitas tambahan seperti ruang audio-visual.
- c) *Suasana* : memberikan suasana yang nyaman di dalam cafe
- d) *Pengalaman* : menyediakan fasilitas yang jarang ditemukan seperti alat simulasi penerbangan (Flight Simulator)



Berikut adalah skema pengunjung Mokko Factory & Coffee :

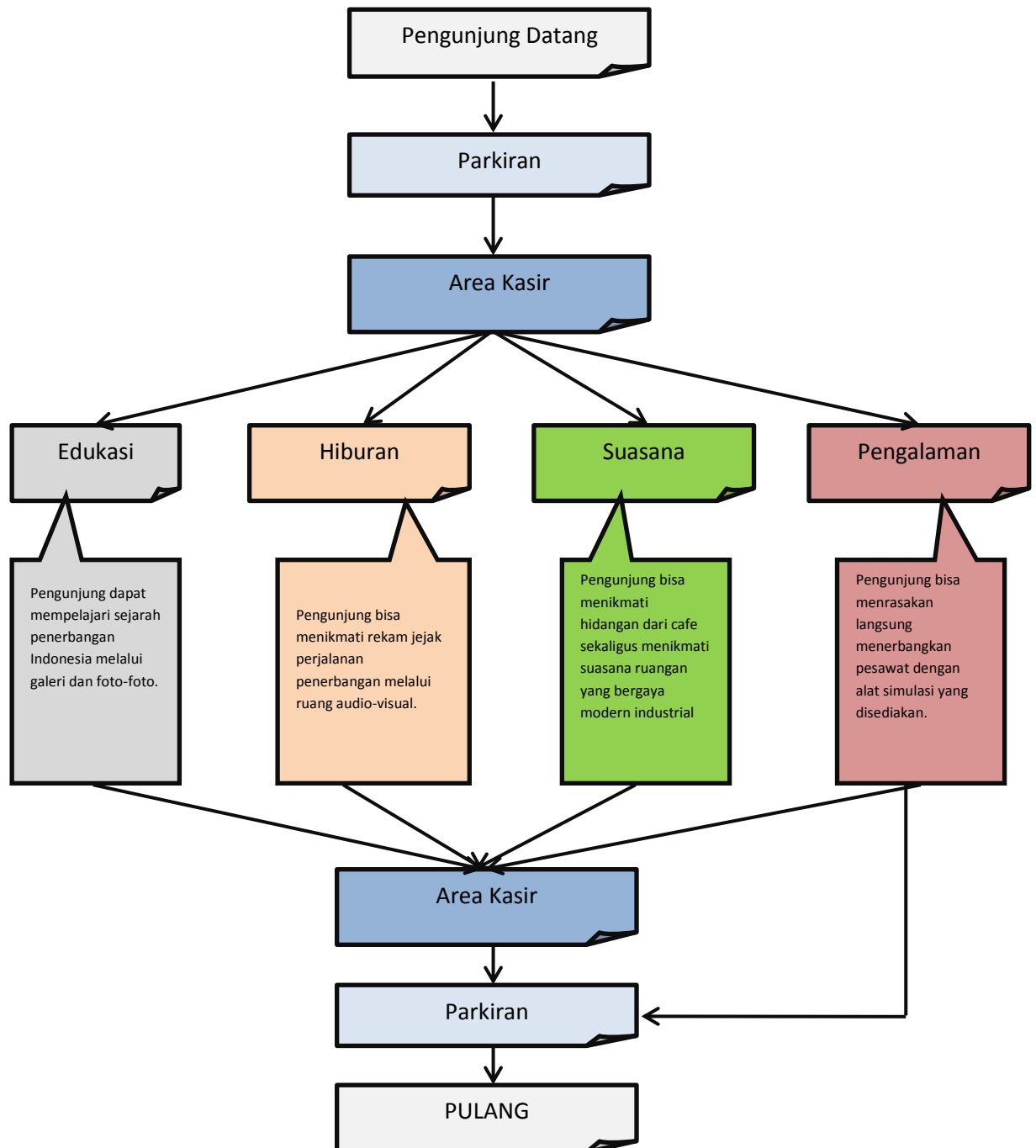


Diagram 4.1. Skema pengunjung Mokko Factory & Coffee  
Sumber : Penulis (2016)



b. Analisa Kebutuhan Ruang

Analisa mencakup tentang

1. Analisa kebutuhan ruang berdasarkan studi aktivitas yang ada di cafe.
  - Area *kasir*.
  - Area *makan*.
  - Area *diorama*.
  - Area *display & galeri*
  - Area *simulasi penerbangan*
  - Area *audio - visual*.
2. Analisa kebutuhan ruang berdasarkan aktivitas beberapa fasilitas yang ada di dalam cafe.
  - Area makan
  - Area edukasi
  - Area hiburan
3. Analisa hubungan antar ruang.
4. Standart ruangan berdasarkan aktivitasnya.
5. Analisa kebutuhan ruang dengan denah eksisting yang sudah ada.

**4.2 Analisis Material Element Pembentuk Ruang.**

**1. Dinding.**

- Analisis material yang ramah lingkungan.
- Analisis material yang sesuai dengan gaya modern industrial : Warna, Jenis dan karakter bahan material
- Analisis pemilihan material sesuai dengan aktifitas yang terjadi di area tersebut.

**2. Lantai.**

- Material yang tahan lama.
- Analisis material yang sesuai dengan gaya modern industrial : Warna, Jenis dan karakter bahan material.
- Analisis pemilihan material sesuai dengan aktifitas yang terjadi di area tersebut.



**3. Plafon.**

- Analisis material yang ramah lingkungan.
- Analisis material yang sesuai dengan gaya modern industrial :  
Warna, Jenis dan karakter bahan material
- Analisis pemilihan material sesuai dengan aktifitas yang terjadi di area tersebut.

**4. Analisis Warna,**

- Analisis warna *coorporate image* (logo).
- Analisis warna sajian yang di hidangkan.
- Analisis warna modern.
- Analisis warna industrial.

**5. Analisis Pencahayaan,**

Analisa pencahayaan mencakup tentang :

1. Analisa pencahayaan yang digunakan sesuai dengan fungsinya.

- Sebagai pencahayaan keseluruhan ruang (*general lighting*).
- Sebagai pencahayaan objek yang menjadi *point of interest*.
- Sebagai pencahayaan aktivitas khusus.
- Sebagai pencahayaan pembentuk suasana ruang

Berikut diagaram analisa pencahayaan :

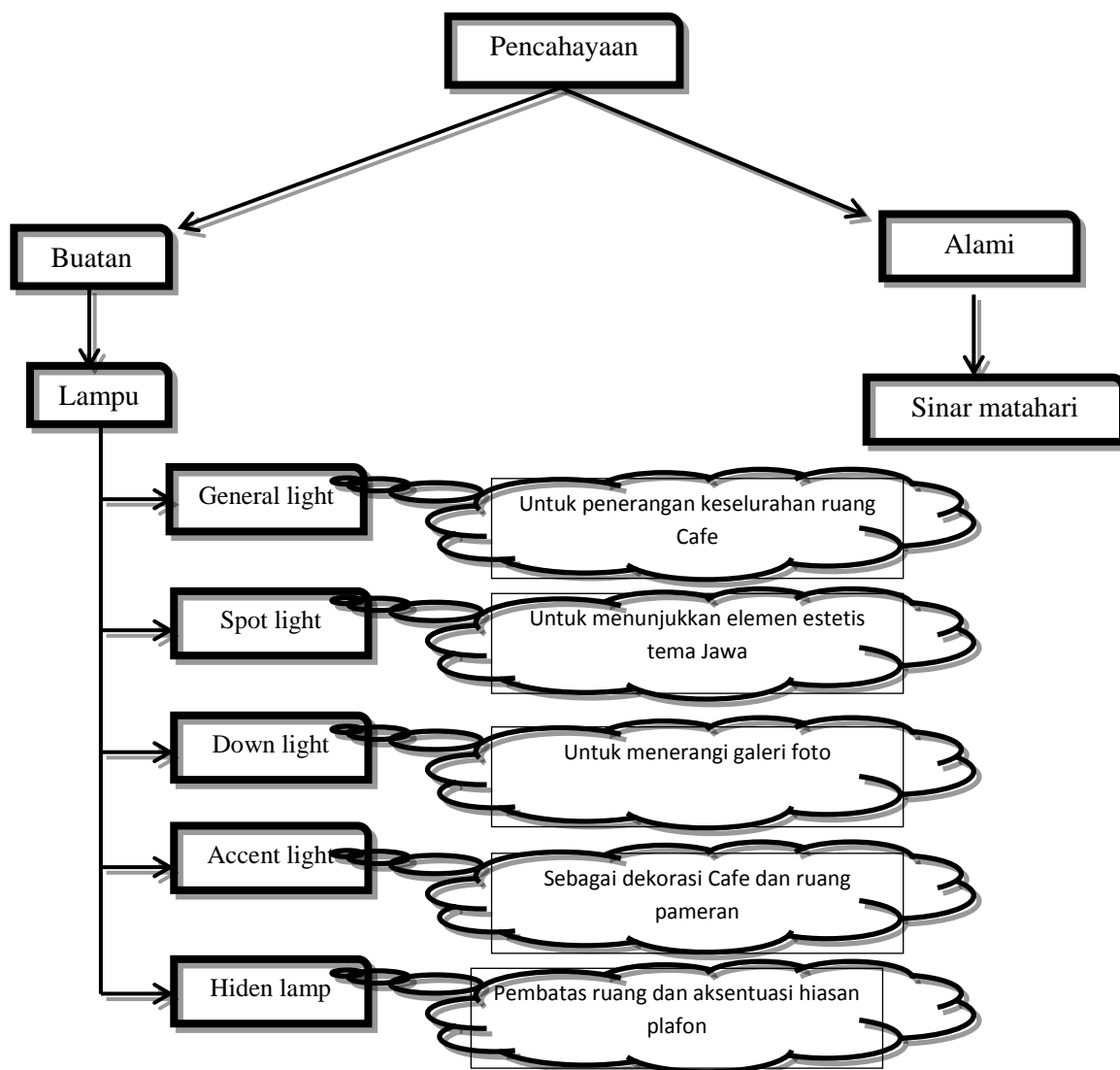


Diagram 4.2. Analisa Pencahayaan  
Sumber : Penulis (2016)

## 6. Analisa Penghawaan.

1. Analisa sumber penghawaan
  - Penghawaan alami.
  - Penghawaan buatan.
2. Analisa penghawaan yang dibutuhkan sesuai aktivitas yang ada di area tersebut.

## 7. Analisa Element Pengisi Ruang.

1. Analisa Element Estetika.  
Analisis element estetika mencakup tentang :



- Element estetis yang sesuai dengan gaya industrial.
- Element estetis yang sesuai dengan gaya modern.

Pada analisa benda estetika, digunakan metode untuk mencari kaitan antara bentuk yang berkaitan dengan gaya industrial dan fungsinya, dengan aplikasinya pada ruang. Benda estetika ini selain melambangkan makna juga dapat melambangkan fungsi.

#### **4.3 Studi Pengembangan**

Konsep modern lebih cenderung membentuk garis-garis geometri sederhana namun sudah melalui tahapan modifikasi sehingga bentuk awalnya tidak terlihat dan menciptakan bentuk baru. Bentuk yang di pakai pada cafe ini adalah bentuk modern yang di padukan dengan bentuk industrial, bentuk bentuk industrial yang digunakan di dalam ruangan maupun elemen estetika memiliki fungsi agar menimbulkan kesan di dalam hangar pesawat, tetapi dipadukan dengan kenyamanan dari gaya modern, sehingga menimbulkan kesan yang unik pada ruangan.

##### **a. Interior**

Perpaduan konsep industrial dengan konsep modern yang memiliki estetika tetapi tetap terasa nyaman.



*Gambar 4.3. Konsep Desain Modern Industrial*  
Sumber : <http://id.wikipedia.org/wiki/industrial> (2016)



**a. Furnitur**

Sebagian bentuk furniture menggunakan bentuk-bentuk transformasi dari pesawat yang di redesain atau di analogikan, sebaagian lainnya menggunakan perpaduan antara furniture modern dengan industrial, berikut adalah contoh bentuk furniture :



*Gambar 4.4. Contoh bentuk analogi (cabin pesawat)*  
Sumber : <http://interpid-design.co.uk/office> (2016)



*Gambar 4.4. Contoh lampu sebagai elemen estetis bergaya industrial*  
Sumber : <http://dotanbo.com/collection/industrial-chic> (2016)





## BAB V

### KONSEP DESAIN

#### 5.1. Rangkuman Hasil Analisa

Berdasarkan hasil analisa cafe mokko factory & coffee yang diperoleh dari studi observasi, studi literature dan wawancara, bahwa kurangnya fasilitas pendukung edukasi dan hiburan dan kebutuhan ruang yang ada di mokko factory & coffee. Maka diperlukan fasilitas tambahan dan ruang yang dapat mencukupi aktifitas edukasi misalnya, penambahan ruang untuk sarana diorama dan galeri, penambahan sarana sarana yang unik yang jarang ditemukan di tempat lain yang diharapkan mampu menarik pengunjung seperti sarana simulasi penerbangan.

Hasil dari observasi lapangan, terdapat masalah tentang sirkulasi pengunjung di mokko factory & coffee, tata ruang yang tidak sesuai dengan aktifitas pada area tersebut, sehingga pengunjung tidak dapat maksimal melakukan aktifitasnya, maka diperlukan penambahan ruang atau penggantian dengan denah baru yang sesuai dengan aktifitas yang di butuhkan, dan menambahkan gaya modern dengan di padukan dengan gaya modern pada eksterior maupun interior mokko factory & coffee. Desain furniture mengacu pada analogi dari pesawat terbang misalnya: cabin, sayap pesawat, atau bentuk-bentuk pesawat lainnya, unsur-unsur modern dan industrial juga di masukkan pada desain furniture interior mokko factory & coffee.

Selain diperlukanya fasilitas tambahan juga diperlukan adanya elemen estetis mencitrakan mokko factory & coffee sendiri. sehingga konsumen/masyarakat dapat mengetahui ciri khas mokko factory & coffee, hal ini di lakukan untuk dapat menciptakan suasana baru dan dapat mempengaruhi konsumen untuk kembali lagi ke cafe mokko factory & coffee

Berikut adalah table rangkuman hasil analisa :



Obyek : Area kasir

No	Variabel penelitian (pertanyaan)	Temuan (Hasil analisa)	Ide Konsep Rancangan
1	Suasana interior	Modern	Modern industrial
2	Perlengkapan kasir & display	Lengkap	
3	Pelayanan	Ramah dan cepat	
4	Fasilitas dapur pastry (ekspose)	Lengkap namun kurang tertata rapih	
5	Harapan (owner)	Mokko factory & coffee mendapatkan lebih banyak pengunjung, serta menambahkan fasilitas-fasilitas yang unik yang masih jarang di Surabaya	

Tabel 5.1 Hasil Analisa Area Kasir  
Sumber : Penulis (2016)

## 5.2. Konsep Desain

Tabel konsep desain.

Konsep Rancangan	Gambaran Aktivitas		Gambaran Tema Style (Nuansa)	
Modern industrial  Obyek : Area kasir	1	Pengunjung dimanjakan dengan foto-foto sejarah penerbangan Indonesia	1	Dominasi style industrial tetapi tetap menonjolkan sisi modern
	2	Pengunjung dapat melihat langsung proses pembuatan pastry maupun minuman.	2	Dapur ekspose yang dibatasi oleh jendela besar dan meja saji bernuansa modern
	3	Pengunjung di layani seorang gate khusus, untuk memandu konsumen untuk melakukan aktifitas, dan melayani pengunjung	3	Terdapat seorang pelayan yang khusus untuk memandu konsumen



Area sofa makan	4	Pengunjung melakukan aktifitas makan di sofa berkapasitas 2 orang (total 4 orang)	4	Sofa yang bergaya modern serta dipadukan dengan meja industrial
	5	Pengunjung dapat menikmati foto-foto sejarah penerbangan yang ditampilkan	5	Terdapat foto-foto yang menampilkan sejarah penerbangan Indonesia
	6	Pengunjung mendapatkan kesan yang berbeda	6	Pada area sofa makan terdapat tembok yang berbentuk seperti cabin pesawat yang dipadukan dengan bata ekspose

*Tabel 5.2 Konsep Desain*  
*Sumber : Penulis (2016)*

### 5.3. Transformasi Konsep Desain

Tabel kriteria elemen interior.

No	Elemen Interior	Contoh Kriteria Elemen Interior (Ide-ide)	Dasar Kesesuaian Hasil Analisa (Variable)
1	Dinding	1. Dinding area kasir lebih dominan dengan tembok unfinished industrial 2. Dinding area sofa makan menggunakan bentuk cabin pesawat terbang dan dipadukan dengan dinding bata ekspose	Pengunjung dimanjakan dengan view sekitar cafe, dan mendapatkan kesan berbeda ketika di dalam cafe
2	furniture	1. Warna yang digunakan cenderung berkesan “warm” agar menimbulkan kesan hangat 2. Menggunakan perpaduan antara furniture bergaya modern dengan industrial 3. Ada beberapa furniture atau elemen estetika yang berupa transformasi desain dari bagian-bagian pesawat terbang	Sesuai dengan konsep yang memadukan langgam modern dengan industrial yang diterapkan pada furniture dan elemen estetika



3	Plafon	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lebih dominan menggunakan gypsum dan rangka hollow</li> <li>2. Penambahan elemen estetika dengan bahan multipleks finising cat</li> </ol>	Gaya modern digunakan pada plafon agar menciptakan kesan rapih
4	Lantai	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menggunakan lantai homogenous</li> <li>2. Warna lantai menggunakan warna yang cerah</li> </ol>	Pemilihan lantai homogenous karena ketahanannya lebih kuat dari keramik
5	Pencahayaan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menggunakan lampu TL gantung dan lampu downlight</li> <li>2. Menggunakan cahaya alami</li> </ol>	Tetap memaksimalkan cahaya alami yang masuk kedalam ruangan
6	Suhu udara	Sekitar antara 17° C - 25° C	Menggunakan AC split pada ruangan
7	Fasilitas umum	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kursi makan</li> <li>2. Meja makan</li> <li>3. Sofa makan</li> <li>4. Wastafel</li> <li>5. Toilet</li> <li>6. Free wifi</li> <li>7. Smoking area</li> <li>8. Non smoking area</li> <li>9. Keamanan (cctv)</li> </ol>	Fasilitas yang biasa ada di cafe-cafe pada umumnya
8	Fasilitas tambahan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Area diorama penerbangan</li> <li>2. Area miniatur</li> <li>3. Area audio visual</li> <li>4. Area simulator</li> <li>5. Are VIP</li> </ol>	Fasiltas tambahan yang dimaksudkan agar menarik minat pengunjung dan memberikan informasi tentang sejarah penerbangan di Indonesia

*Tabel 5.3 Transformasi Konsep Desain  
Sumber : Penulis (2016)*



## BAB VI

### PENUTUP

#### 6.1. Kesimpulan

Dalam perancangan Tugas Akhir berjudul “Desain Interior Mokko Factory & Coffee Bergaya Modern Industrial Sebagai Sarana Informasi Perkembangan Penerbangan Indonesia” ini dapat diambil beberapa kesimpulan, diantaranya:

1. Mewujudkan konsep modern yang dipadukan dengan elemen industrial dimana pengunjung dapat merasa nyaman mungkin melakukan aktivitasnya
2. Menciptakan desain interior yang optimal dan efektif sehingga memberikan kenyamanan bagi pengunjung cafe
3. Menciptakan nuansa yang sesuai dengan konseptual desain dan tematik desain.

#### 6.2 Saran

Dalam pengalaman proses merancang perancangan Tugas Akhir ini, penulis memiliki beberapa saran dalam merancang. Saran-saran tersebut ialah:

- a. Penyelarasan antara *Langgam* dengan objek Cafe, agar dapat menjadi kesatuan dalam penerapannya, tidak terkesan berdiri sendiri.
- b. Peletakan atau pemberian langgam dilakukan dengan cermat, agar pada implementasi desainnya tidak mengurangi nilai guna dan estetika.
- c. Sirkulasi antara setiap zona mendapat perhatian lebih, dimana terdapat transisi-transisi yang menjadi penghubung satu dengan yang lainnya agar tidak terlihat terpisah secara visual.



*( Halaman ini sengaja dikosongkan )*



## LAMPIRAN

### RENCANA ANGGARAN BIAYA INTERIOR RUANG TERPILIH 1

NO	URAIAN PEKERJAAN	VOLUME	SAT.	HARGA SATUAN	TOTAL HARGA
<b>I PEKERJAAN DINDING DAN PLAFOND AREA KASIR</b>					
1	Cat Dinding ( Dulux )	72,00	m <sup>2</sup>	Rp 40.000,00	Rp 2.880.000,00
2	Cat Plafon ( Dulux Weathershield )	48,00	m <sup>2</sup>	Rp 50.000,00	Rp 2.400.000,00
3	Sewa scaffolding	1,00	Bulan	Rp 158.000,00	Rp 158.000,00
4	HPL Finishing Plafon	24,00	Rol	Rp 70.000,00	Rp 1.680.000,00
	<b>JUMLAH - I</b>				<b>Rp 7.118.000,00</b>
<b>II PEKERJAAN FURNITUR MEJA KASIR &amp; DISPLAY ETALASE</b>					
1	Pek.Meja kasir, Etalase & Meja saji	11,80	m <sup>2</sup>	Rp 2.200.000,00	Rp 25.960.000,00
2	Shelf	2,40	m <sup>2</sup>	Rp 350.000,00	Rp 840.000,00
3	Kaca	4,20	m <sup>2</sup>	Rp 108.000,00	Rp 453.600,00
4	Kusen Aluminium	4,20	m	Rp 200.000,00	Rp 840.000,00
	<b>JUMLAH - II</b>				<b>Rp 28.093.600,00</b>
<b>III PEKERJAAN FURNITUR MENU DISPLAY</b>					
1	Pek.Menu Display	5,80	m <sup>2</sup>	Rp 2.200.000,00	Rp 12.760.000,00
2	Neon Box ( 1 Sisi )	3,00	Unit	Rp 1.100.000,00	Rp 3.300.000,00
	<b>JUMLAH - III</b>				<b>Rp 16.060.000,00</b>
<b>IV PEKERJAAN JENDELA &amp; PINTU DAPUR</b>					
1	kusen Jendela Aluminium	56,00	m <sup>1</sup>	Rp 80.000,00	Rp 4.480.000,00
2	Kaca Jendela	12,80	m <sup>2</sup>	Rp 87.500,00	Rp 1.120.000,00
3	Kusen Pintu ( Kayu Merbau )	1,00	set	Rp 1.200.000,00	Rp 1.200.000,00
4	Daun Pintu ( Kayu Merbau )	1,00	set	Rp 2.200.000,00	Rp 2.200.000,00
	<b>JUMLAH - IV</b>				<b>Rp 9.000.000,00</b>
<b>V PEKERJAAN KITCHEN SET DAPUR</b>					
1	Pek.Kitchen Set Dapur Pastry	13,24	m <sup>2</sup>	Rp 2.200.000,00	Rp 29.128.000,00
2	Breville Baker's Oven Bread ( 860 watt - kapasitas 1.2kg )	1,00	unit	Rp 4.400.000,00	Rp 4.400.000,00
3	Proofer Roti Kapasitas 14 Loyang ( RAMESIA )	1,00	unit	Rp 7.450.000,00	Rp 7.450.000,00
4	Dough Divider Roti Kapasitas 36 Cetakan ( RAMESIA )	1,00	unit	Rp 15.400.000,00	Rp 15.400.000,00
5	Pek.Kitchen Set Dapur Minuman	12,14	m <sup>2</sup>	Rp 2.200.000,00	Rp 26.708.000,00
	<b>JUMLAH - V</b>				<b>Rp 83.086.000,00</b>
<b>VI PEKERJAAN AREA STAFF</b>					
1	Pek.Partisi Ruangan ( Gypsum ) 2 rangka, 2 muka	18,00	m <sup>2</sup>	Rp 160.000,00	Rp 2.880.000,00
2	finishing HPL	8,00	Rol	Rp 70.000,00	Rp 560.000,00
3	Dining Set kapasitas 4 orang ( Creova ) model Rustic	1,00	set	Rp 3.500.000,00	Rp 3.500.000,00
	<b>JUMLAH - VI</b>				<b>Rp 6.940.000,00</b>
<b>VII PEKERJAAN AREA STORAGE PASTRY</b>					
1	Pek.Partisi Ruangan ( Gypsum ) 2 rangka, 2 muka	18,00	m <sup>2</sup>	Rp 160.000,00	Rp 2.880.000,00
2	Lemari Pendingin Roti	4,00	Unit	Rp 3.000.000,00	Rp 12.000.000,00
	<b>JUMLAH - VII</b>				<b>Rp 14.880.000,00</b>
<b>VIII PEKERJAAN LANTAI</b>					
1	Homogenous Tiles ( GRANITO ) 60X60	96,00	m <sup>2</sup>	Rp 570.000,00	Rp 54.720.000,00
2	Homogenous Tiles ( GRANITO ) 40X40	72,00	m <sup>2</sup>	Rp 320.000,00	Rp 23.040.000,00
	<b>JUMLAH - VIII</b>				<b>Rp 77.760.000,00</b>
<b>IX PEKERJAAN PEMASANGAN LAMPU</b>					
1	Lampu Gantung TL 18 watt ( Philips )	9,00	titik	Rp 535.000,00	Rp 4.815.000,00
2	Downlight LED 7 watt Philips ( Hanging Lamp )	3,00	titik	Rp 320.000,00	Rp 960.000,00
	<b>JUMLAH - IX</b>				<b>Rp 5.775.000,00</b>
<b>X PEKERJAAN SAKLAR &amp; LISTRIK</b>					
1	Instalasi AC 220 v ( SHARP )	4,00	titik	Rp 4.325.000,00	Rp 17.300.000,00
2	Instalasi Port Kabel Telepon	1,00	titik	Rp 320.000,00	Rp 320.000,00
3	Instalasi Saklar	5,00	titik	Rp 320.000,00	Rp 1.600.000,00
4	Instalasi Elevator Makanan kapasitas 50 kg	1,00	unit	Rp 47.580.000,00	Rp 47.580.000,00
	<b>JUMLAH - X</b>				<b>Rp 66.800.000,00</b>
	<b>TOTAL RENCANA ANGGARAN BIAYA RUANG TERPILIH 1</b>				<b>Rp 631.025.200,00</b>

## **KESIMPULAN**

Dalam perancangan Tugas Akhir berjudul “Desain Interior Mokko Factory & Coffee Bergaya Modern Industrial Sebagai Sarana Informasi Perkembangan Penerbangan Indonesia” ini dapat diambil beberapa kesimpulan, diantaranya:

1. Mewujudkan konsep modern yang dipadukan dengan elemen industrial dimana pengunjung dapat merasa nyaman mungkin melakukan aktivitasnya
2. Menciptakan desain interior yang optimal dan efektif sehingga memberikan kenyamanan bagi pengunjung cafe
3. Menciptakan nuansa yang sesuai dengan konseptual desain dan tematik desain.



## DAFTAR PUSTAKA

### Referensi Berupa Jurnal / Tugas Akhir / Modul Ajar / Modul Seminar

Rahayu, Adhifah. 2012. “Peran Warna dalam Arsitektur sebagai Salah Satu Kebutuhan Manusia”. Skripsi. Fakultas Teknik. Program Studi Arsitektur. Universitas Indonesia.

Lyna, Khihnawati. 2010. “Perencanaan dan Perancangan Interior Pusat Pendidikan dan Pelatihan Marching Band di Surakarta”. Tugas Akhir. Fakultas Sastra dan Seni Rupa. Jurusan Desain Interior. Universitas Sebelas Maret.

Wardhana, Mahendra. 2013. Bahan Kuliah: Metodologi Riset Interior. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.

Aritonang, Liesbeth. 2015. Bahan Kuliah: Desain Interior. Institut Sains dan Teknologi Pardede. Medan.

### Referensi Internet

<http://smkn3apb.weebly.com/sejarah-museum1.html>

<http://dunia-arsitektur.blogspot.com/2011/10/sejarahmuseum.html>

<http://www.fieldmuseum.org/pastry>

<http://id.wikipedia.org/wiki/modern>

<http://id.wikipedia.org/wiki/industrial>

<http://id.wikipedia.org/wiki/cafe>

<https://adiethonet.wordpress.com/2012/10/01/serba-serbi-pastry/>

[http://wikipedia.org/wiki/J.Co\\_Donuts](http://wikipedia.org/wiki/J.Co_Donuts)

<http://wikipedia.org/wiki/excelso>

<http://wikipedia.org/wiki/Starbucks>

<http://coffeetoffee.co.id/>

<http://www.home-designing.com/2012/05/industrial-in-interior-design>

<http://www.home-designing.com/2012/05/modern-interior-design>

<http://nkri.web.id/sejarah-penerbangan-indonesia/>

<http://hubud.dephub.go.id/detail/91/penerbangan>

<http://www.home-designing.com/2012/05/industrial-in-interior-design>

[http://sejarah-dirgantara.blogspot.com/sejarah\\_penerbangan\\_nusantara/](http://sejarah-dirgantara.blogspot.com/sejarah_penerbangan_nusantara/)

<http://goodnewsfromindonesia.org/perkembangan-penerbangan-anak-bangsa/>

[http://id.wikipedia.org/wiki/Garuda\\_Indonesia](http://id.wikipedia.org/wiki/Garuda_Indonesia)

[http://id.wikipedia.org/wiki/Museum\\_pusat\\_TNI\\_AU\\_Dirgantara\\_Nusantara/](http://id.wikipedia.org/wiki/Museum_pusat_TNI_AU_Dirgantara_Nusantara/)

## BIODATA PENULIS



Muhammad Farhan Pradana, lahir di Bekasi, 16 Februari 1992. Merupakan anak pertama dari dua bersaudara. Penulis yang juga mengidolakan Ridwan Kamil, S.T, M.U.D ini telah menempuh pendidikan formal di SD Bani Saleh 4 Bekasi, SMPN 25 Bekasi, SMA 115 Jakarta Utara, pendidikan vokasional di Lembaga Bahasa & Pendidikan Profesional LIA selama 2 tahun, penulis yang hobi bermain billiard dan memancing kini sedang menempuh studi S1 di Jurusan Desain Interior ITS. Bersamaan dengan diselesaikan hasil laporan tugas akhir ini semoga dalam waktu dekat insha Allah akan wisuda dalam gelar sarjana pada pelaksanaan wisuda yang ke-114 di ITS.

Berdasarkan konteks buku laporan ini, penulis menginginkan sebuah perkembangan yang saling berkaitan antara aspek kuliner dan sejarah yang dikemas melalui kajian desain interior untuk mewujudkan peningkatan pariwisata dan sosial ekonomi dalam peranannya sebagai edukasi. Selanjutnya berbagai konsentrasi bidang ilmu akan dieksploitasi lebih mendalam lagi agar tujuan tersebut dapat tercapai.

Penulis akan terbuka mengenai diskusi, pertanyaan maupun koreksi mengenai penulisan buku laporan ini yang dapat dialamatkan penulis melalui *e-mail* :

[mfarhanpradana@gmail.com](mailto:mfarhanpradana@gmail.com)